3

Lesesaal 325

Z

La 6125 13

Lehrer

[Morgenstern-Schulze, J.C.]

Lehren
und
Erfahrungen
für junges Frauenzimmer

---

von

der Verfasserin

der Abendbetrachtungen und Abendgedanken

eines Frauenzimmers,

auch des Unterrichts in der Küche und Haushaltung.

Bibliothek der Philos.-theol. Hochschule Passau

Halle,

bei Johann Gottfried Trampens Wittwe.

1786.

19332095 2

Staatliche
Bibliothek
Passau

Erfahrungen einer Hausmutter,

verschiedene wirthschaftliche Kenntnisse betreffend.

Die praktische Kenntniß der häuslichen Pflichten ist der größte Glanz eines Frauenzimmers.

Richardson.

Meiner

Freundin

Emilie * *

gebohrnen * *

geweiht.

Die Vorschriften und Anweisungen in

wirthschaftlichen Kenntnissen, die Du, meine

liebe Freundin, hier erhältst, habe ich mit Mühe

gesammelt, und durch lange Erfahrung so aus-

geprüft, daß Du alle, die Du in diesen Auf-

sätzen findest, ohne Sorgen ausüben und auf

den guten Erfolg gewisse Rechnung machen kannst,

wenn Du sie nur recht genau befolgst.

Da ich glaube, daß die Kenntnisse der Blu-

men und Gartenfrüchte, der Bienenzucht, des

Flachs- und des Seidenbaues Dir vielen Vor-

Bibliothek der Philosophisch Hochschule Passau

theil

theil bringen können, so theile ich Dir hier die meinigen mit, so wie ich sie mir durch langen Fleiß verschaft. Der Nuzzen, den es bringt, wenn man eine genaue Kenntniß von dergleichen hat, und das Vergnügen, das es gewährt, die Natur in ihrer Schönheit und Ordnung kennen zu lernen, belohnen die darauf gewandte Mühe gewiß reichlich.

Auch habe ich in diesen Aufsäzzen für Dich noch viele, zur Wirthschaft gehörige Regeln und Vorschriften gesammelt, sowohl verschiedene Fär-

berecepte mit den neuern Wasserfarben, die jezt so häufig zum Färben der Leinwand gebraucht werden, als auch verschiedene andere Anweisungen zu mancherlei Bakwerk, Gefornen u. a. m. Zulezt folgen noch viele Bemerkungen, die ich bei meiner Wirthschaft gemacht, die, wie ich hoffe, gewiß nicht ohne Nuzzen für Dich sein werden.

Befolge nur alle meine Vorschriften recht genau und sorgfältig, und Du wirst Dich über den glüklichen Erfolg ihrer Ausübung freuen können.

nen. Eine gute Wirthin, die ihre Haushaltung mit Sorgfalt und Lust besorgt, und von allem, ihr Nöthigem, hinlängliche Kenntniß hat, wird viel vergnügte und heitre Stunden zählen können, denn ihre Geschiklichkeit wird machen, daß ihr alles wohlgelingt, und dies wird ihr oft grosse Freude verursachen, und ihre Bedachtsamkeit und Vorsorge wird mannigfaltigem Schaden zuvorkommen.

Selbst bei der Erziehung unserer Kinder wird uns die Erlernung verschiedener Kenntnisse

der

der Natur, die in das wirthschaftliche Fach ein-

schlagen, sehr nüzzen; denn da gemeiniglich jedes

Kind eine Lieblingsbeschäftigung hat, und diese

sehr oft Gartenbau u. s. w. ist, so werden wir als-

dann unsere Kinder selbst in dieser unschuldigen,

lehrreichen und zugleich angenehmen Beschäfti-

gung anführen und unterrichten können, und wo

ist wohl ein grösseres Vergnügen für eine zärtliche

Mutter, als das, ihren Kindern selbst Unterricht

ertheilen, und ihnen Freude machen zu kön-

nen? —

Mein

Mein Wunsch ist, daß die Erlernung jener Kenntnisse, Dir, meine Liebe, das dauerhafte Vergnügen und den ausgebreiteten Nuzzen bringen möge, den sie mir und mehreren meiner Freundinnen, die sich mit denselben beschäftiget, verschaft.

Deine

aufrichtige Freundin.

Von

Von meinen frühesten Lebensjahren fand ich mein Vergnügen daran, meine Kenntnisse zu vermehren, zumal da ich zur Erlernung mannigfaltiger Wissenschaften, und auch, die Natur mit ihren Schönheiten und Vollkommenheiten kennen zu lernen, die beste Gelegenheit hatte. Meine ausserordentliche Lust zum Flachs- und Seidenbau, zur Kenntniß der Feldfrüchte und Blumen gieng so weit, daß ich keine Beschwerde noch Witterung scheuete, wenn ich nur meinen Endzwek erreichen konnte. Ich suchte meine Stun-

den

den sorgfältig auszukaufen, um alles in der Wirthschaft und andern Fächern kennen zu lernen, was mir Nuzzen bringen könnte, und alles, was ich erlernt hatte, schrieb ich mir auf. Hieraus entstand mein Unterricht in der Küche und Haushaltung, den ich nur erst einer jungen Freundin bestimmt hatte, da ihn aber mehrere meiner Freundinnen zu lesen verlangten, so gab ich ihn, um ihre Wünsche und Verlangen zu erfüllen, in den Druk *). Da es mein Vergnügen war, mir manche Kenntnisse von Blumen und Gartenfrüchten zu sammlen, und meine Mutter auch eine grosse

*) Er kam 1782 bei Creuz in Magdeburg, heraus. Die zweite, sehr vermehrte Auflage aber erschien im Jahre 1784.

grosse Gartenfreundin war, so hatte ich Zeit und Ge-

legenheit in dieser Absicht mancherlei zu erlernen, wel-

ches ich alles aufzeichnete, um es meiner Freundin,

der ich einen ausgebreitetern Unterricht in der Wirth-

schaft versprochen, mitzutheilen. Ich sammelte dabei

noch alles, was mir einigen vortheilhaften Einfluß auf

die Wirthschaft zu haben schien, und um mein Werk

etwas vollständig zu machen, habe ich auch verschie-

dene Recepte von dem jezt so gebräuchlichen Eise oder

Gefrornen hinzugefügt, wie auch Anweisungen zu man-

cherlei Färbereien, die ich, seit dem mein Unterricht

herausgekommen, erlernt und ausgeprüft; dann noch

vielerlei Vortheile in der Haushaltungskunst, die man

sich nur durch geübte Erfahrung erwirbt. Dieser Theil

kann

kann also gewissermassen als ein Nachtrag zu jenem Buche angesehn werden. — Um den Nuzzen, den meine Freundin aus meinen Aufsäzzen gezogen, auch auf mehrere meines Geschlechts auszubreiten, gebe ich auch dies Werk in den Druk, mit dem Wunsche, daß dadurch nüzliche Kenntnisse bei meinem Geschlechte befördert und verbreitet werden mögen.

Die Verfasserin.

Inhalt des dritten Theils.

Von der Bienenzucht, (der Gartenbienenzucht).

Von den Vortheilen, welche die Kenntniß der Bienenzucht gewähret — Seite 1

Von den verschiedenen Geschlechtern, Gattungen, Eigenschaften, Alter und Lebensdauer der Bienen — 3

Von den verschiedenen Arten der Bienenwohnungen, und vorzüglich von dem Bau, Einrichtung und Grösse der Strohkörbe — 7

Von dem vortheilhaften Standort der Bienenwohnungen — 12

Von den Kennzeichen guter Bienenstökke zum Ankaufe, und den Vortheilen bei demselben — 14

Von der natürlichen Vermehrung der Bienen — 16

Von dem Einsammeln und den übrigen Arbeiten der Bienen — 17

Von dem Ausbrüten der Eier, vom Schwärmen, und der Art, die Schwärme zu fassen, und zu warten — 19

Von der künstlichen Vermehrung durch das Ablegen, und der Art und Weise, wie man schwache Stökke mit stärkeren vereinigen könne — 24

Von der Nahrung der Bienen, von Anpflanzung verschiedener Gewächse zum Nuzzen derselben, und von den ihnen schädlichen Kräutern — 29

Von der Wartung im Winter oder von der Durchwinterung der Bienen Seite 35
Von der Fütterung der Bienen 37.
Von den Feinden der Bienen, einigen Mitteln gegen dieselben, und verschiedenen andern ihnen widrigen Zufällen 43
Von den Krankheiten der Bienen und den Mitteln dagegen 50
Von dem Bienenstich und den Mitteln dagegen 53
Einiges von der Mauerbiene 55
Von der Wachs- und Honigerndte -
Allgemeine Erinnerungen 58

Von dem Flachsbau und der Zubereitung des Flachses.

Allgemeine Erinnerungen 60
Von dem Flachsbau im Felde.
Von der Bearbeitung des Akkers zur Leinsaat 61
Von der Säezeit 62
Von der Wahl des Leinsaamens, und der fernern Behandlung desselben 63
Von den Kennzeichen des guten Leinsaamens 64
Von dem Wieten oder Ausjäten des Leins 65
Von dem Aufziehen des Flachses 66
Von dem Repen oder Röppeln 67
Von der Zubereitung in der Röte oder Röste, dem Böhnen und Einsonnen 68
Von der Zubereitung des Flachses zum Spinnen.
Von dem Braken des Flachses 70
Von dem Schwingen -
Von dem Hecheln 71
Von dem Ribben und Nudeln 72

Ein-

Einiges von der Zubereitung des sogenannten Manheimer Flachses im Magdeburgischen Seite 74
Von dem Spinnen des Flachses und dem Auskochen des Garns 77
Von dem Verweben des Garns zu allerlei Leinen und dem Zwirnen 81

Von dem Bleichen.

Von dem Bleichen der Leinwand, nämlich: dem Bändern, dem Legen auf den Bleichplaz, dem Büken und der ferneren Bereitungsart 83
Von dem Bleichen des Zwirns 85
Von einigen verschiedenen Bereitungsarten der Leinwand 89

Von dem Seidenbau.

Allgemeine Erinnerungen 89
Von der Nahrung des Seidenwurmes 90
Von der Entstehung, der Erziehung und Wartung der Seidenwürmer 91
Von dem Abhaspeln der Cocons 99
Von den verschiedenen Arten der Floretseide 101
Von der Anlegung einer Maulbeerplantage 103

Von der Kenntniß der Blumen und Ziehung derselben, oder von der Anlegung eines Blumengartens.

Allgemeine Erinnerungen und Betrachtungen 110
Von der Zubereitung einer guten Blumenerde 113
Von den Blumentöpfen 114
Von dem Begiessen der Blumen 115
Von den Gartenstökken 116
Von der Einfassung der Blumenbeete 117

Von der Kenntniß der Blumen und ihrer Wartung

Christblume Seite 117
Schneeflokken. Gefüllte Veilchen 118
Crocus. Hepatica. Einfache Hyacinthe 119
Muscathyacinthe. Tausendschön. Halbgefüllte Hyacinthe. Jonquille. Narcisse. Aurikel 120
Primel 122
Gefüllte Hyacinthe 123
Tulpe 124
Ranunkel 125
Anemone 126
Sommerlevcoje 127
Winterlevcoje. Goldlak 128
Rosmarin. Maiblume 129
Weisse Lilie. Feuerlilie. Kaiserkrone. Rose 130
Nelke 131
Viola matronalis 134
Nachtviole. Gefüllte Stokrose. Pechnelke. Sineser Nelke 135
Karthäuser Nelke. Gefüllte Glokkenblume. Gefüllte Akkelei. Federnelke. Fingerhutblume. Viola mariana. Lychnis chalcedonica 136
Angelika. Aster. Flos africanus. Indianische Kresse ꝛc. 137
Balsamine. Vergißmeinnicht. Passionsblume 138
Löwenmaul. Sonnenblume. Spanischer Flieder 139
Wilder Jesmin. Je länger je lieber. Verschiedene wohlriechende Kräuter, als Wintermelisse, Spikanart ꝛc. 140
Grosblättriches und feines Basilikum 141
Reseda. Marum. Spanischer Pfeffer 142

Von verschiedenen niedern Sträuchern in einem Blumengarten.

Johannisbeer- Stachelbeer- und Himbeersträucher 143

Von

Von der Orangerie in einem Blumengarten.
Zitronen- und Pomeranzenbäume Seite 144
Sinaäpfel. Pompelmus. Bizarrien ꝛc. 145
Myrthenbaum. Lorbeerbaum. Oleander. Mastixbaum. Granatbaum 146
Feiner Jesmin. Kirschlorbeerbaum. Korallenbaum 147

Von der Zubereitung der Wolle und Baumwolle zu verschiedenen Zeugen.

Von der Zubereitung der Baumwolle 148
Anweisung, selbst Parchend machen zu lassen 149
Vorschrift, eine Art ächt aschgrau Garn, das völlig wie Seide aussieht, zu bereiten 150
Dergl. zu einer Art schöner aschgrauer Leinwand mit Baumwolle "
Dergl. zu einer braun und rothen Leinwand 151
Von der Zubereitung der Wolle "

Vorschriften zum Färben.

Verschiedene Färberecepte, die sich auf Seiden, Wollen und Leinen anwenden lassen 153
1. Blau ohne Beizze 154
2. Blau und Grün "
3. Grün ohne Beizze 155
4. Roth mit Fernambuk "
5. Hochgelb "
6. Orangegelb 156
7. Zitronengelb "
8. Colombin 157
9. Violet "
10. Silberfarbe "
11. Silberfarbe auf andere Art 158
12. Schwarz auf Seiden und Wolle, das auf Leinen Silberfarbe wird "

Vorschriften zum Färben des Seidenzeuges.
13. Mordoré 159
14. Violet 160
15. Pon-

15. Ponçeau und Purpurfarbe Seite 161
16. Hellblau "
17. Meergrün 162
18. Schwarz "
19. Seladongrün 163
20. Kaffeebraun "
21. Orangegelb 164
22. Paille "
23. Olivengelb 165

Vorschriften zum Färben der Wolle und des Wollenzeuges.

24. Roth mit englischem Krapp 166
25. Blau "
26. Roth mit Fernambuk 167
27. Braun 168
28. Schönroth "
29. Orangegelb 169
30. Violetblau "
31. Silberfarbe 170
32. Eine Schattirung in Roth "
33. Grau Castor 171
34. Schwarz 172
35. Schwarz auf eine andere Art "

Vorschriften zum Aechtfärben der Leinwand und des Leinengarns.

36. Blau 173
37. Roth 174
38. Rosenroth 175
39. Dunkelroth "
40. Braun 176
41. Gelb "
42. Silberfarbe "
43. Lila 177
44. Boix "
45. Verschossenes Grau Olive zu färben 178

Vorschriften zum Färben der Leinwand mit Farben, die sich in der Wäsche wieder auswaschen lassen.

46. Blau Seite 179
47. Roth 180
48. Grün "
49. Violet 181
50. Röthlichviolet "
51. Seiden Band mit Waschfarbe zu färben "

Verschiedene nüzliche Vorschriften vom Florwaschen, Handseifen, Flekkugeln u.s.w.

1. Seidenzeug zu steifen 182
2. Flor zu steifen "
3. Flor auf eine geschwinde Art gut zu waschen "
4. Untergelegter Flor 183
5. Flanell zu krumpen 184
6. Eine gute Flekkugel, welche keine Farbe verdirbt 185
7. Eine Mandelseife, die Hände damit zu waschen "
8. Gute Kugelseife 186
Eine Anmerkung bei dem Seifekochen 187

Vorschriften von der Zubereitung verschiedener Gerichte, Gebaknen, Torten, Eisen, Getränken, und von verschiedenen Obstsorten, auch mancherlei häusliche Erfahrungen.

Von Suppen 189
1. Marksuppe und Rinderbrust mit einer Sauce 190
2. Braune Suppe mit Sagoklöschen 192
3. Wassersuppe mit Krebsen "
4. Kraftsuppe 193
5. Eine andere gute Suppe 194

6. Brodt:

6. Brodtsuppe Seite 194
7. Kräutersuppe "
8. Linsensuppe mit Rothwurst 195
9. Wassersuppe mit Petrosilie "
10. Kraftsuppe für Kranke "
11. Wassersuppe mit Krebsen 196

Von Vorkosten.

12. Braunkohl mit gebratenen Kastanien 197
13. Zukkerwurzeln "
14. Maronen "
15. Kleine Rüben mit geräucherten Heringen 198
16. Sauerkohl mit Bratwurst gekocht "

Von gekochten, geschmorten und farschirten Fleischspeisen und Geflügel.

17. Gedämpfte Tauben 199
18. Kalbfleisch auf französische Art zu dämpfen "
19. Austern von Kalbfleisch zu machen 200
20. Rindfleisch = Rolletten "
21. Westphäl'sche Würste zu machen 201
22. Bregenwurst von Schweinefleisch "
23. Gepreßte Rindersülze "
24. Eine Ochsenzunge mit Hagbutten 202
25. Eine angeschlagene Zunge "
26. Boeuf royale 203
27. Kalbfleisch mit frischen Gurken zu schmoren 204
28. Kapaun mit Austern "
29. Eine andere Art, den Kapaun mit Austern zu braten 205
30. Enten mit Meerrettig 206
31. Geräucherter Kuheiter "
32. Wilde Enten mit Sardellensauce "

Von Eier- und Milchspeisen.

33. Ein wohlschmekkendes Gericht, der arme Mann genannt "
34. Eierfladen 207
35. Eine böhmische Mehlspeise 208
36. Eine

36. Eine Milchspeise mit Fadennudeln und Zwiebak Seite 209
37. Dampfnudeln "
38. Ein Tiegelkuchen 210
39. Ein Tiegelkuchen auf andere Art "
40. Schöne Plinzen 211
41. Kürbis in Milch zu kochen "
42. Eine Kartoffelspeise "
43. Ein Tiegelbrei 212

Von Puddings und Pasteten.

44. Ein englischer Pudding 213
45. Pudding a la Rodney 214
46. Mohrrübenpudding "
47. Hirsenpudding 215
48. Markpudding 216
49. Ein Pudding mit Kirschbrühe "
50. Austerpasteten 217
51. Kleine Fleischpasteten "
52. Pastete von Stokfisch 218

Von Fischen.

53. Gefüllter Hecht 221
54. Gefüllter Hecht mit Petrosilienwurzeln "
55. Gebratene Hechte 222
56. Hecht mit Meerrettig "
57. Gebratener Salm 223
58. Kabliau zu schmoren "
59. Karpfen zu dämpfen "
60. Aal zu braten 224
61. Büklinge zu braten "
62. Heringe zu räuchern "
63. Karauschen mit saurer Brühe 225
64. Einen Sander oder Seebarsch gut zu kochen "
65. Klipfisch zu kochen 226
66. Stokfisch gut zu kochen "
67. Schnekken zu kochen 227
68. Muscheln zu kochen 228

Von

Von gebratenen Fleischspeisen.
69. Ein Hirschzimmer in Sauer zu braten S. 229
70. Wildpret frisch zu erhalten, ohne es in Essig zu legen "
71. Einen Kälberbraten frisch zu erhalten 230
72. Eine sehr gute Art Kesselbraten "
73. Ein guter Rinder = Mehrbraten "
74. Einen Kuheiter zu braten 231
75. Schweine = Mehrbraten "
76. Schellbraten "
77. Schellbraten mit Borsdorferäpfeln 232
78. Hammelbraten in Sauer, und Einiges von den Vortheilen bei dem Einschlachten der Hammel "

Von Geleen, Gallerten, Creemen und Schnee.
79. Ein gutes Gelee 233
80. Blanc mangée 234
81. Milchcreeme "
82. Zitronenmilch 235
83. Eiweißmilch "
84. Eiweißmus 236
85. Zitronenmus "
86. Ein guter Schnee "
87. Eierschaum 237

Von künstlichen Erfrischungseisen oder Gefrornen 238
Erste Abtheilung. Milcheise.
88. Vanilleneis 239
89. Milcheis 240
90. Zitroneneis 241
91. Makroneneis "
92. Roseneis 242
93. Eis von Pfirsichblättern "
Zweite Abtheilung. Obsteise.
94. Kirscheis 243
95. Aprikoseneis 244
96. Aepfeleis 245
97. Quit=

97. Quitteneis Seite 246
98. Stachelbeereneis "
99. Johannisbereneis 247
100. Pflaumeneis "
101. Hagbutteneis 248
102. Apfelsineneis "

Vom Kuchenbakken und verschiedenem andern Bakwerk.

103. Eine Art Blätterkuchen 250
104. Ein sogenannter Prophetenkuchen 251
105. Zukkerkuchen "
106. Eine Art Sahn: oder Rohmkuchen "
107. Sahnkuchen auf solche Art wie einen Topfkuchen zu bakken 252
108. Mürber Apfelkuchen "
109. Mohnkuchen 253
110. Schwadekuchen 255
111. Kartoffelbrodt 256
112. Waffeln mit Barm "
113. Zimmetröhren 257
114. Zimmetröhren auf eine andere Art 258
115. Polnische Pfannkuchen "
116. Mürbe Sandkuchen 259
117. Sogenannte Spuhlen "
118. Maultaschen 260
119. Mörserkuchen "
120. Apfelgebaknes "
121. Gebakne Borsdorferäpfel 261
122. Kleine Apfelkuchen mit einer Klare 263
123. Eine andere Art kleine kandirte Aepfelkuchen 264
124. Eine Art Kirschgebaknes 265
125. Puss "

Von der Zubereitung der Torten.

126. Bisquittorte 266
127. Bisquittorte auf eine andere Art 267

128. Mandeltorte Seite 268
129. Brodttorte 270
130. Sandtorte 271
131. Zitronentorte "
132. Krafttorte 272
133. Kartoffeltorte 273
134. Zimmettorte "
135. Gewürztorte 274
136. Englische Torte "
137. Eine Art Zitronentorte mit Blätterteig "
138. Eine Art Wienertorte 276
139. Quittentorte 277
140. Geschwinde Torte "
141. Marktorte 278
142. Krebstorte 279
143. Torte von Sauerkohl 280
144. Torte von Mohrrüben 281
145. Erbsentorte 282
146. Torte Crocando "
147. Eiertorte 283
148. Kurländische Reistorte 284
149. Spinattorte 285
150. Melonentorte 286
151. Torte von rothen Rüben 288

Von der Zubereitung verschiedener Zukkergebaknen.

152. Mandelspähne 289
153. Mandelspähne auf andere Art 290
154. Zitronenspähne 291
155. Zukkerstreu "
156. Mandelkuchen 292
157. Mandelkuchen auf englische Art 293
158. Mandelbezelten "
159. Zitronenbisquit 294
160. Bittere Makronen 295
161. Ein Bienenkorb von Makronenteig auf eine Torte zu sezzen 296

162. Makronengebaknes Seite 297
163. Chokoladengebaknes mit Makronenteig 298
164. Zimmetkonfekt 300
165. Mandelschnitte "
166. Zimmetbrodt 301
167. Zukkerbrodt "
168. Französisches Zukkerbrodt 302
169. Zitronenbrodt "
170. Zukkerplätzchen 303
171. Eine Art Bisquit "
172. Gefüllter Marzipan "
173. Kleine Zukkerbrezeln 304
174. Eine Art Pfeffernüsse 305
175. Gebrannte Mandeln "
176. Gebrannte Zimmetmandeln "
177. Ein Zukkerguß 306
178. Zwiebak "
179. Eine andere Art Zwiebak 307

Von Getränken.

180. Limonade 308
181. Limonade auf andere Art "
182. Zitronensaft 309
183. Orsade 310
184. Silipup "
185. Mandelmilch 311
186. Ein Getränk anstatt des Kaffee zu trinken "
187. Kirschsaft 312
188. Johannisbeersaft 313
189. Kirschwein "
190. Quittenwein 314
191. Schleenwein "
192. Schleenwein auf andere Art 315
193. Himbeerwein 316
194. Brombeerwein "
195. Zitronenwein 317

196. Schlüsselblumenwein Seite 318
197. Rosinenwein 319
198. Malvasier "
199. Apfelwein 321
200. Gewürzwein 322
201. Claret 323
202. Birkensaft, der wie Champagnerwein schmekt 324
203. Saft von Maulbeerbäumen 325
204. Ratavia "
205. Citri 326
206. Ratavia von Quitten "
207. Ratavia von rothen Johannisbeeren und Himbeeren 327
208. Ratavia von Pfirsichkernen "
209. Honigwein oder Meth "
210. Guter Meth auf eine andere Art 328
211. Himbeermeth 329
212. Rosinenmeth 330
213. Weinessig "
214. Honigessig 331
215. Biereſſig "

Vom Einmachen und Aufbewahren des Obsts und anderer Früchte.

216. Grosse Nüsse sauer einzumachen 332
217. Quittenbirnen einzumachen 333
218. Pomeranzenschalen einzumachen 334
219. Aprikosen sauer einzumachen "
220. Hagbutten sauer einzumachen 335
221. Pflaumen mit Essig "
222. Angelika mit Zukker 336
223. Kroms; oder Preusselbeeren "
224. Kromsbeeren mit Zukker 337
225. Kromsbeeren mit Zukker auf eine andere Art 338
226. Quitten für den Sommer zu erhalten "

227. Getroknete Artischokken Seite 339
228. Spargel einzumachen "
229. Erbsen grün zu erhalten 340
230. Gurken mit Essig einzumachen 341
231. Rüben gut zu erhalten "
232. Mostrich zu bereiten "

Von der Kenntniß der Obstarten und ihrer Aufbewahrung.

233. Kirschen 342
234. Aprikosen 344
235. Pfirschen "
236. Pflaumen 345
237. Birnen "
238. Weintrauben 347
239. Aepfel 349
240. Quitten 351
241. Mispeln 352
242. Grosse Wallnüsse "
243. Kleine Haselnüsse "

Verschiedene einfache bewährte Mittel bei leichten Krankheiten.

244. Arkebusade zu machen 353
245. Rosenwasser 356
246. Zitronentrank für Kranke "
247. Gurkentrank 357
248. Pomeranzenblütenwasser "
249. Pomeranzenblütenwasser auf andere Art 358
250. Gurkensaft "
251. Mohrrübentrank "
252. Habertrank 359
253. Honigsirup "
254. Weintraubensaft "
255. Süsse Molken 360
256. Weinmolken "
257. Obstmolken "

258.	Ein Trank wider den Husten	Seite 360
259.	Kräuterthee	361
260.	Kräuterwein	"
261.	Ein Trank wider den Husten	362
262.	Saft vom rothen Kohl	"
263.	Trank bei einer schwachen Brust	363
264.	Ein anderer Trank für Personen, die eine schwache Brust haben	364
265.	Ein Mittel wider Leibschmerzen und Kolik	366
266.	Mittel wider schlimme Augen	367
267.	Mittel bei Gliederschwäche kleiner Kinder	368
268.	Ein Mittel wider Ohrenschmerzen	"
269.	Ein Kräuterkissen	369
270.	Waschwasser	"
271.	Ein anderes Waschwasser	370
272.	Ein Mittel wider den Frost	"
273.	Ein anderes Mittel wider den Frost	"
274.	Ein anderes Mittel	371
275.	Kampferspiritus	"
276.	Rosenpomade	"
277.	Englisches Pflaster	372
278.	Verschiedene einfache Mittel	372 — 374

Von

Von der Bienenzucht.

Die Kenntniß der Bienenzucht ist nicht nur sehr lehrreich, sondern gewährt auch wirklich ein ausserordentliches Vergnügen; auch ist der Nuzzen, den sie schaft, zumal wenn man auf dem Lande wohnt, und Gelegenheit hat, selbst Bienen zu halten, von keiner geringen Wichtigkeit. Dies versicherte mir auch Eine meiner Freundinnen, die sich selbst Bienen hielt, und es in dieser Wissenschaft ziemlich weit gebracht hatte, und das Beispiel derselben trieb mich an, mich zu bemühen, alles zu erlernen, was zur hinlänglichen Kenntniß der Bienenzucht nöthig ist. Das Vergnügen aber, welches die Erlernung gewähret, übertrift den Vortheil noch weit, den diese angenehme und nüzliche Beschäftigung verschaft. Ist eine Sache in der Natur, welche uns die unendliche Allmacht Gottes und seine namenlose Güte kennen lehrt, so ist es wohl das kleine Volk der Bienen. Die ausserordentliche Regelmässigkeit, mit der sie ihre Zellen bauen, die Ordnung und Sorgfalt, mit der sie ihre Jungen versorgen, ihre Königin ehren, und alles abzuwenden suchen, was ihnen schädlich sein könnte, zeigen uns deutlich, daß ein Gott sei, der alles mit der grösten Weisheit regieret, und dessen Auge gewiß sowohl auf das geringste Geschöpf, als auf seine Menschen siehet. Wie sehr wird uns dies

oft bei Widerwärtigkeiten des Lebens aufrichten und trösten, wenn wir aus allen Einrichtungen der Natur sehen, daß nichts ohne Gottes Aufsicht geschehe. Wie vorsichtig muß uns dies aber auch in allen unsern Handlungen machen, daß wir mit der größten Sorgfalt über unser Herz wachen, damit wir nichts thun, was wir in der Folge zu bereuen Ursach hätten. Wie dankbar muß uns aber auch die Kenntniß der Natur machen, wenn wir daraus täglich lernen, daß Gott uns so viel unschuldige Freuden schenkt, welche die wenigsten Menschen nicht einmal genau kennen, und die man nur alsdann in ihrer ganzen Seligkeit genieſſet, wenn man sich öfters damit beschäftiget. Wirst Du die Bienenzucht zu Deiner vorzüglichen Beschäftigung wählen, liebe Emilie, so wirst Du Dich gewiß dabei auf eine so lehrreiche und angenehme Art unterhalten, daß Du darüber viele andere sinnliche Vergnügungen vergessen wirst. Man hat vortrefliche Bücher über die Bienenzucht, die ich zum Theil mit vielem Vergnügen gelesen und genuzt, allein, da dieselben doch mehrentheils kostbar und weitläuftig sind, und daher einige Zeit erfordert wird, dieselben durchzulesen, und man auch wirklich einige praktische Kenntniß haben muß, so habe ich meine gesammelte Erfahrungen von den Gartenbienen aufgesezt, und theile sie Dir mit. Die Kenntniß der Waldbienenzucht würde Dir nicht den Nuzzen bringen, den Dir die Kenntniß der Gartenbienenzucht bringt; und obgleich jene noch weit vortheilhafter ist, so hat man doch nicht leicht Gelegenheit, sich diese Vortheile zu Nuzze machen zu können: allein Gartenbienen

nen kann jeder, wer dazu Lust und Zeit hat, sich halten. Erstlich aber muß man eine hinlängliche Kenntniß von den Bienen und ihren Verrichtungen, ihren Bienenhäusern, und ihrer Nahrung haben, ehe man im Stande ist, sich Bienen zu halten, und diese Kenntniß kann man nicht anders erlangen, als wenn man gute Bücher lieset, die von der Bienenzucht handeln, und sich dadurch eine richtige theoretische Kenntniß sammelt; zweitens muß man im Sommer selbst Gelegenheit haben, auf dem Lande bei Personen zu sein, welche die Bienenzucht treiben, damit man erst einige praktische Kenntniß von der Bienenzucht erhält. Das meiste erlernt man alsdann durch eigene Erfahrung und Fleis bei derselben. Die Kenntnis der Bienen ist das Erste, was man sich zu verschaffen suchen muß.

Die vornehmste Biene, von welcher Art sich nur jedesmal Eine in dem Bienenstokke befinden muß, ist die Königin, oder die Mutterbiene, welche auch von vielen sonst der Weiser genennt wird. Sie ist viel grösser und länger, als die andern Bienen, und hat eine lebhafte gelbbraune, ins röthliche fallende Farbe; ihr Kopf ist lang, ihre Flügel sind kurz, gegen ihren Körper gerechnet, und bedekken nicht einmal die Hälfte ihres Leibes. Die Königin fliegt daher nicht leicht aus, und wenn sie ausfliegt, wird sie leichter müde, als die andern Bienen. Ihre Füsse sind hochbeinigt, gelblicht, und ihr Gang ist majestätisch. Sie ist, wie die andern Bienen, mit einem Stachel begabt, der aber weit länger, als bei diesen ist. Sie bedienet sich dieses Stachels selten, und

nur, wenn ihre Geduld ermüdet wird: sie bringt aber auch alsdann eine Wunde bei, die lange schmerzet. Sie ist das einzige Weibchen in einem Bienenstokke, und die Mutter ihres und aller Arbeitsbienen Geschlechts. Sie hat allein die Eier in sich, woraus alle Bienen kommen. Sie ist das Haupt im Stokke, und unumgänglich nothwendig. Ohne sie zerstreuen sich die Bienen, und gehen zu Grunde; ohne sie sind die Bienen schläfrig und traurig. Geschieht es, daß durch einen Zufall die Königin stirbt oder wegkommt, so verlassen die Bienen gleich alles; sie theilen sich, und ziehen weg, ohne daß man jemals ihre Wiederkunft hoffen dürfte. Sie fliegen alsdann in der Irre umher, von einem Ort zum andern, werden von ihren Feinden weggefangen, oder bleiben für Traurigkeit liegen. Sage mir, liebe Emilie, ist es nicht im höchsten Grade zu bewundern, daß ein so kleines Thierchen, als die Biene ist, eine so zärtliche Empfindung haben kann: und es ist gewiß, daß es sich so verhalte. Wenn eine Königin ihre Wohnung verläßt, so geschiehet es, weil sie ihr nicht gefällt, entweder nicht bequem genug ist, oder das Gewürke verdorben, oder weil sie von Spinnen, und andern Insekten beunruhiget worden. Gehet die Königin weg, so folgt ihr der ganze Schwarm dahin, wo es ihr gefällt, ihre Wohnung anfzuschlagen. Allein es dauren nicht mehr als eine Königin in jedem Stok: befinden sich mehr Königinnen in einem, so werden sie getödtet. Dieses Tödten geschiehet, wenn die Schwärmezeit ist. Wenn alle Eier ausgekrochen sind, so wird die Wärme in einem Bienenstokke so

groß,

groß, daß sie nicht alle aushalten können: sind nun junge Königinnen da, so halten sie sich zu dem Schwarme, der wegfliegen will, und in zwei bis drei Tagen trift man nur Eine Königin im Stokke: daher kluge Wirthe aus Einem Schwarme zwei bis drei Schwärme machen. Die Königin verläßt sonst selten ihr Haus. Sie kann am Eingange des Bienenstoks Luft schöpfen, zuweilen gehet sie etwas im Grase, allein dies geschiehet selten. Die Königin ist allen Krankheiten wie die andern Bienen unterworfen.

Die zweite Art sind die Arbeitsbienen. Diese sind diejenigen, die alle Arbeiten verrichten, und den Stok erhalten. Sie sind die meisten in dem Bienenstok, und ihre Anzahl beläuft sich wohl oft an zehn bis zwanzig tausend, nachdem ihre Wohnungen groß sind. Die Arbeitsbienen sind von den andern gar leicht zu unterscheiden: sie sind kleiner und auch anders gestaltet, als die übrigen Bienen. Sie unterscheiden sich auch durch ihre beiden Zähne, welche nicht allein grösser als der übrigen Bienen ihre Zähne sind, sondern auch weit aus dem Kopfe heraus stehen, und deutlich gesehen werden können. Sie bedienen sich dieser beiden Zähne wie zweier Hände. Sie bauen damit ihre Zellen, und schaffen alles damit fort, was ihnen im Wege steht. Wenn sie Blumenstaub einsammeln, woraus sie das Wachs bereiten, so bedienen sie sich dieser Zähne, um die Kapseln zu öfnen, in welchen der Blumenstaub verschlossen ist.

Die dritte Art Bienen, die sich in einen Stokke befinden, sind die Drohnen, die auch sonst Hummeln genannt

genannt werden. Sie sind kleiner, als die Königin, allein weit dikker, als die Arbeitsbienen: eine Drohne wiegt so viel, als zwei Arbeitsbienen, Sie haben einen grössern und rundern Kopf, und sind mit mehr Haaren bedekt. Sie haben keinen Stachel, keine Schauffel, auch keine so grossen Zähne, wie die gemeinen Bienen; ihre Zähne sind klein und verstekt; ihr Rüssel ist auch kürzer und feiner; sie haben weit grössere Augen, als die Arbeitsbienen, und sind die Männer der Königin. Zu Ende des Aprils kriechen sie aus; von dieser Zeit bis zur Drohnenschlacht vermehret sich ihre Anzahl. In einem Stokke, worin zehn tausend Bienen sind, werden ohngefähr dreihundert Drohnen sein, und in einem Stokke von achtzehntausend Bienen gemeiniglich ohngefähr tausend, selten über funfzehnhundert Drohnen.

Die Bienen sammeln Honig und Wachs. Der Honig, den sie gesammelt, ist in ihrem Bauche befindlich, sie haben aber auch einen Stachel und Gift bei sich. Innerlich hat die Biene ausser dem Magen des Honigs, den Magen des Wachses und die Eingeweide. In Krünitz ökonomisch. Encyklopädie ist die Gestalt der Bienen genau beschrieben und abgezeichnet, und man liest die weitläuftige Beschreibung der Bienenzucht in diesem vortreflichen und lehrreichen Buche, aus dem ich viel Nuzzen geschöpft, mit dem größten Vergnügen. Sobald eine Biene sticht, empfindet man einen heftigen Schmerz, und dies geschieht dadurch, daß die Biene ein subtiles Gift in die Wunde bringt; durch dies Gift wird die Wunde aufschwellen und die ausserordentliche Erhizzung verursachen.

ursachen. Bleibt der Stachel der Biene stekken, so muß die Biene sterben. — Gott hat das Volk der Bienen so kostbar bekleidet, daß ihre Kleider dem schönsten Sammt an Schönheit gleichen. Die Bienen haben ausserordentlich scharfe Sinnen. Ihr Gesicht ist scharf; ihr Geruch ist so stark, daß sie in ihrem Stokke sowohl die Drohnen als Raubbienen riechen, und ein Geruch, der ihnen zuwider ist, ist im Stande, sie zu verjagen. Ihr Gehör ist so subtil, daß sich nichts zu ihrem Stokke nahen darf, welches sie nicht gleich an das Flugloch brächte; daher muß man ausserordentlich leise gehen, wenn man ihre Bewegungen bemerken will, ohne von ihnen bemerkt zu werden. Ihr Geschmak ist so fein, daß sie nicht leicht etwas anrühren, was ihnen zuwider ist.

Die Lebenszeit der Bienen dauert nach der Meinung der meisten Bienenfreunde nicht viel länger als ein Jahr. Wenn die Blätter abfallen, so stirbt eine grosse Menge Bienen: auch im Frühlinge sterben viele. Die alten Bienen kann man leicht von den jungen unterscheiden; jene haben braune und graue, diese aber rothe Haare, und die Flügel der alten Bienen sind abgenuzt, woran man sie erkennen kann.

Die Häuser der Bienen sind von verschiedener Art. Man hat sonst unter andern, um die Arbeiten der Bienen genau kennen zu lernen, sich gläserne Bienenhäuser verfertigen lassen: allein dieselben sind der Sonnenhizze und strengen Kälte sehr ausgesezt gewesen, auch haben die Bienen wohl mehrentheils diese Bienenhäuser so bedekt, daß am Ende, wenn sie nicht gereiniget worden, ihre Durchsichtigkeit weg-

gefallen.

gefallen. Man hat sich auch Bienenkörbe von Holz bedient, allein die allervortheilhaftesten und dauerhaftesten sind die Strohkörbe, die auch die gebräuchlichsten sind, und die der Landmann sich selbst verfertigen kann. Sie sind wohl einen Finger dikke, und werden von reinem Kornstroh gemacht, das man mit geschälten, getheilten Weiden, die zähe sind, oder mit Schinnen von Haseln, die sich biegen lassen, nur einen halben Finger weit von einander umflicht. Sie sind die wohlfeilsten, die wärmsten und auch die bequemsten Körbe, die Bienen in die Heide zu schikken; und wenn man Bienen halten will, so ist es auch nothwendig, daß man dahin sehe, das Wohlfeilste und Bequemste zu wählen, um auch Vortheil von der Bienenzucht zu haben. Die Strohkörbe bewahren die Bienen am besten vor der starken Kälte und der zu grossen Sonnenhizze, und die Sonne kann den Honig in denselben so leicht nicht schmelzen. Hat man kein Stroh, so kann man sie auch aus Binsen flechten. Diese müssen im Herbst geschnitten und an der freien Luft getroknet werden. Es ist äusserst nothwendig, daß sie recht austroknen, denn sie können keine Feuchtigkeit vertragen. Ganz runde Körbe, die in ihrer ganzen Höhe einerlei Weite haben, sind nach vieler Meinung die vortheilhaften. Der Korbmacher, der die Körbe macht, muß immer ein rundes Holz haben, und die Weite probiren, damit sie nicht unförmlich werden, und in der Mitte Bäuche bekommen. Sie werden alle von einerlei Weite, aber verschiedener Höhe verfertigt; alsdann wird oben und unten ein Fingerbreiter Ring gemacht, und so lassen sie sich

genau

genau auf einander sezzen und durch Stifte verbinden. Die Stökke lassen sich leicht kreuzweis durch das Stroh stechen, die zum Anmachen der Wachsscheiben nothwendig sind. Auf den obersten Korb kommt ein falscher Strodekkel, der auf alle Körbe genau paßt, und nicht leicht aufreißt. Man macht in diesem Dekkel eine runde Oefnung, und in derselben ein Holz mit einem Schieber, damit die Bienen mit dem obersten Stokke Gemeinschaft haben, wenn er offen ist. Diese Körbe werden ohngefähr zwölf Zoll weit, und neun bis zwölf Zoll hoch gemacht: so können sich die Bienen genug erwärmen. Es ist fast unumgänglich nothwendig, daß man selbst Gelegenheit habe, Bienenkörbe zu sehen, um sich eine genaue Idee davon machen zu können. Da ich einen Sommer einige Zeit bei einer Verwandtin auf dem Lande zum Besuch war, so hatte ich hier Gelegenheit, alles, was die Bienenzucht betraf, sehen zu können. Meine Freundin fand ein grosses Vergnügen an derselben, hatte alles selbst ausprobiret, und sich viel nach guten Büchern, die erfahrne Oekonomen geschrieben, gerichtet, da der gemeine Landmann gemeiniglich nur seiner einmal vorgefaßten Meinung glaubt: daß man aber durch Lesung guter Wirthschaftsbücher seine Kenntnisse in dieser so nüzlichen Wissenschaft ausserordentlich vermehren kann, ist wohl ausgemacht. Nun muß dahin sehen, daß die Bienenkörbe im Sommer Luft haben, denn dies ist höchst nothwendig, weil die Biene ein sehr reinliches Thier ist, das keinen dumpfigten Geruch vertragen kann. Meine Verwandtin hatte Bienenkörbe, die oben offen und mit einem

runden-

runden Zapfen zugemacht waren, welcher genau paßte. Sie sagte mir, daß sie im Sommer, wenn es sehr heis wäre, sich durchlöcherter Bleche bediene, die ganz genau paßten, und die sie, wenn sie den Zapfen behutsam herausgezogen, darauf mache, um den Bienen Luft zu verschaffen.

Wenn die Bienenkörbe zu groß sind, so ist es der Bienenzucht nachtheilig, die Bienen können sich alsdann nicht genug erwärmen; sie können nicht schwärmen, und werden muthlos, weil sie ihr Haus nicht vollbauen können; im Winter können sie sich gar nicht genug vor Kälte schüzzen, und die Brut stirbt oft aus Mangel der Wärme ab. Die Mittelkörbe sind daher die allerbesten zur Bienenzucht.

Die Körbe, sie mögen groß oder klein sein, bekommen ein Flugloch, welches vier Zoll breit, und einen halben Zoll unten eingeschnitten werden muß. An dem Korbe wird ein Ring von Haseln geflochten, welcher samt dem Flugloche durchgeschnitten wird; man kann die Körbe besser stellen, wenn dies geschieht, allein man muß wohl darauf sehen, daß die Fluglöcher so umher verwahrt sind, daß kein Ungeziefer hinein kommen kann. Zu mancher Zeit ist es nothwendig, die Löcher ganz enge zu machen, denn es liegt viel daran, daß die Fluglöcher recht gemacht werden, und hat man einmal gute Bienenkörbe, so kann man sich ihrer eine ganze Zeitlang bedienen. Im ersten Frühjahr werden die Bienen ganz eingesperrt, auch im Winter, wenn Schnee liegt, und die Sonne scheint, muß man verhindern, daß sie nicht ausfliegen. Wenn die Raubzeit ist, muß man

die

die Fluglöcher verkleinern, damit sie der Räuberei entgehen können. Es müssen deswegen Gitter von Holz angebracht werden, oder, welches noch besser ist, blecherne Thüren, wie meine Verwandte hatte, die mit Drat befestigt waren. In dies Blech ist das Flugloch eingeschnitten, und in demselben ein Schieber mit kleinen Löchern; auf der andern Seite aber sind Löcher befindlich, durch welche die Bienen aus- und eingehen, dahingegen die Raubbienen nicht hineinkommen können. Dies muß man aber selbst sehen, wenn man sich eine deutliche Idee davon machen will, und läßt sich nicht ganz so beschreiben.

Alle Körbe, die man im Winter machen läßt, müssen gehörig austroknen, und deswegen an die Luft gestellt werden, denn es ist unumgänglich nothwendig, daß nicht die geringste Feuchtigkeit in den Körben sei, weil diese den Bienen im höchsten Grade schädlich ist. Neue Strohkörbe werden inwendig mit Stroh ausgesengt, damit sie recht glatt sind, welches aber bei Binsenkörben unnöthig ist. Auch alte Körbe müssen ausgebrannt werden, damit nichts von Spinnen in den Körben bleibe. Die Spinne ist eine Feindin der Bienen, und die lezteren haben eine unbeschreibliche Furcht vor jenen, und bleiben in keinem Stokke, in welchem Spinnen wohnen. Man muß alsdann die Körbe mit Melisse und andern wohlriechenden Kräutern ausreiben, und mit denselben die Luftlöcher verstopfen, damit der Geruch recht einziehe: naß dürfen sie aber auf keinen Fall gemacht werden, welches ihnen sehr schädlich sein würde. Die Bienen lieben den guten Geruch sehr, und vorzüglich ist ihnen

nen der von Melisse, Thimian, Majoran, Bohnen, Kirschblättern und Fenchel, auch Nußblättern angenehm.

Hierauf werden die Körbe ausgespeilet, das heißt: es werden Stäbe kreuzweise durch den Korb gestekt: der erste stekt oben im Korbe, und und richtet sich mit den folgenden nach dem Flugloch. An diesem ersten Span oder Stabe fangen die Bienen gleich an zu bauen. — So lange man alte und neue Körbe hat, die man nicht gebraucht, so muß man sie an trokne Oerter stellen, und wenn man dieselben gebrauchen will, sie ausbrennen, und mit wohlriechenden Kräutern ausreiben, wie oben gesagt ist.

Wer gute Bienenzucht haben will, muß seine Bienen an einen guten Ort stellen. Die wenigsten Landleute sehen hienach, und gleichwol ist dies unumgänglich nothwendig, wenn man gehörigen Vortheil von seinen Bienen haben will. Wer seine Bienen in der Nähe eines Bakofens sezzen wolte, würde wenig Nuzzen haben. Bei Kolenrauch und stinkendem Geruch gedeihen sie eben so wenig. Wo hohe Mauren sind, werden die Bienen an ihrem Fluge gehindert. Wenn die Bienen der freien Luft so sehr ausgesezt sind, so verhindert es sie an ihrer Arbeit. Morastige und sumpfige Gegenden sind nicht gut für die Bienenzucht, weil daselbst gemeiniglich sich viel Ungeziefer aufhält. Bei Schmieden sezzet man auch nicht gerne Bienenstökke, weil das beständige Schlagen sie beunruhiget. Wo viel Wasser ist, muß man die Bienen nicht hinbringen, weil sie durch starken Wind hin-

hinein getrieben werden. Ein kleines schmales Wasser ist den Bienen angenehm; ist aber dergleichen Wasser auch nicht da, so kann man ihnen in einem Behältnisse Wasser hinsezzen: sie trinken es, wenn es auch acht Tage gestanden, allein man muß es mit Stroh belegen, oder Kieselsteine hinein thun, damit sie nicht hinein fallen, und Wasser müssen sie nothwendig haben, ihren Jungen den Futterbrei zu bereiten. Sonst schadet alle Nässe den Bienen, und an feuchten Oertern, wo es beständig regnet, müssen sie nicht stehn. Die Bienenstökke stehen am besten in einem Obstgarten, wo die Bäume nicht sehr hoch sind, und sie im Rükken eine Mauer haben. Die Bienenkörbe müssen gegen Morgen und Mittag gesezt werden, damit die Sonnenstrahlen sie zu ihrem angebohrnen Fleis ermuntern, und auch nicht zu früh die Sonne haben, sonst gehen sie heraus, und erstarren im Anfange des Frühjahrs. Die Bienenstökke müssen allemal etwas von der Erde in die Höhe gestellt werden, damit das Ungeziefer nicht hinein kommen könne, auch muß man das Gras nicht zu hoch wachsen lassen, weil sich in dem langen Grase oft Kröten aufhalten; auch können die Bienen, wenn sie beladen nach Hause kommen, nicht wieder in die Höhe, wenn sie an die Erde fallen. Auch muß man dafür sorgen, daß die Bienenkörbe feste stehen, damit sie nicht starke Winde von ihrem Plazze wegtreiben, oder umwerfen, welches ihre Wohnung gänzlich zerstören würde. Wenn man sich Bienen halten will, so muß man sich zum wenigsten gleich etliche Bienenstökke anschaffen, sonst ist es der Mühe nicht

werth;

werth: zu viel aber muß man auch nicht auf einmal nehmen, damit man sie gehörig abwarten könne.

Das Frühjahr ist die beste Zeit, Bienen zu kaufen. Man muß aber beim Einkauf derselben vorsichtig sein, und dahin sehen, daß viel Bienen im Stokke, und daß sie nicht beschnitten sind. Ob viel Bienen in einem Stokke sind, kann man daran sehen, wenn sie fleissig eintragen, wenn das Wetter gut ist; auch kann man dies bemerken, wenn sie stark sumsen; auch siehet man es daran, wenn man einen Stok von dem Plazze, wo er gestanden, in die Höhe hebt: ist dieser rein, so kann man den Stok sicher für gut halten. Wenn viele Bienen in einem Stokke sind, so sind sie darauf bedacht, ihre Wohnung reinlich zu halten, dabei sind sie, wenn sie zahlreich sind, hurtig und wachsam. Das Gewicht muß auch zeigen, ob ein Bienenstok gut sei. Wenn man ihn aufhebt, muß er wenigstens dreissig Pfund schwer sein. Doch muß man hierbei auf die Jahreszeit sehen, denn im Frühlinge können Stökke nur vier und zwanzig Pfund schwer, wenn man sie aufhebt, und doch gut sein. Man muß auf junge Stökke sehen, welches man leicht erkennen kann, wenn man die Bienenkörbe ansiehet, ob sie noch reinlich, und ihre Zellen gelb und durchsichtig sind: so ist dies ein sicheres Kennzeichen, daß sie jung sind. Im Sommer kauft man nicht gerne Bienen, allein im Herbste oft vortheilhafter, als im Frühjahr, denn im Herbste verläßt der Schwarm, wenn man auch etwas theurer kauft, nicht leicht den Bienenstok. Am meisten muß man aber auf die Reinlichkeit derjenigen sehen, von

wel-

welchen man Bienen kauft. — Wenn man im Anfang des Frühjahrs Bienen kauft, so kann man sie gut fortbringen, wenn sie noch in der Erstarrung liegen, denn wenn die Biene zum Erstenmale ausfliegt, so merkt sie sich genau jeden Plaz, und hat eine so starke Einbildungskraft, daß sie sich, wenn sie etliche Wochen geflogen, sehr leicht wieder nach dem Ort hinfindet, von welchem man sie weggenommen. Will man Bienen von Jemand in der Nähe kaufen, so muß man darauf sehen, ob der Nachbar die Körbe reinlich halte; man muß in Sommerszeit oft zu ihm gehen, und sehen, ob viel Bienen aus und ein fliegen, ob sie hurtig wiederkommen, und munter sind.

Sobald die Bienen von einem dürren Orte nach einem Ort kommen, wo sie mehr Nahrung haben, so mehren sie sich sehr: wenn man sie aber aus nahrhaftern Gegenden bekommt, so muß man das erste Jahr Bohnen, Erbsen, Melisse oder Fenchel nahe an den Ort pflanzen, wo die Körbe stehen, damit sie dadurch genährt werden.

Kann man junge Stökke bekommen, die noch nicht geschwärmt haben, deren Häuser voll gebaut sind, die noch wol einen Untersaz haben, und von welchen man weiß, daß sie ihre Drohnen ausgetrieben, so kann man sicher hoffen, daß die Bienenzucht gut von Statten gehen werde. Wäre man aber genöthiget, Bienenstökke zu kaufen, aus welchen schon der Honig genommen, so muß man ja wol darnach sehen, ob auch die Bienen noch genug Vorrath behalten, denn wenn ein junger Anfänger Futter für seine

Bienen

Bienen kaufen soll, so kostet es viel, und macht auch viel Mühe.

Eigentlich muß der Verkäufer für die Bienenstökke stehen, bis die Aepfelbäume ausgeschlagen sind. Zu Ende des Winters können die Bienenstökke am besten fortgebracht werden. Wenn man Bienenstökke fortbringt, so verstopft man die Rizzen der der Bienenstökke nicht mit Leim, sondern mit Heide: so kann Luft durchkommen, und die Bienen kommen nicht heraus.

Wenn die Bienen an ihrem gehörigen Orte stehen, und sorgfältig in Acht genommen werden, so vermehren sie sich vielfältig. Eine Königin, dreihundert Drohnen, und ohngefähr tausend Arbeitsbienen machen einen Mittelstok aus. Es sind wohl viele Männer zu einer Königin da, allein sie fliegen mit aus, dahingegen die Königin zu Hause bleibt. Nach der Begattung stirbt allemal das Männchen. Die Männer oder Drohnen sind friedfertig und geduldig, taugen aber zur Arbeit nicht, und fliegen zwar mit aus, allein nur wenn es schön Wetter ist; selten gehen welche mit, wenn die Bienen schwärmen. Wenn sie mit ausfliegen, so können sie zwar Honig, aber sehr langsam sammeln. Wachs sammeln sie gar nicht; sie sammeln auch nur so viel Honig, um sich davon nähren zu können.

Wenn die Drohnen ausgekrochen sind, erziehen die Arbeitsbienen sie mit der größten Sorgfalt; die Arbeitsbiene ernähret und trägt sie geduldig vom Anfange des Mai bis zu Ende des Julius, ob sich gleich ihre Zahl täglich mehret. Ist zu Ende des Sommers

die

die Brutzeit vorbei, so sind die Dienste der Drohnen nicht mehr nöthig. Alsdann sterben die Drohnen, oder es erfolgt die Drohnenschlacht. Wie wunderbar hat dies nicht Gott eingerichtet! Die Arbeitsbienen, die vorher die größte Sorge für jene trugen, und ihnen den Honig reichten, fallen nun haufenweise über sie her, und beissen sie todt, und schonen nicht einmal der Maden. Wird dies Tödten den Bienen allein überlassen, so dauert es wohl vierzehn Tage. Es ist dieses aber eine weise Güte der Vorsehung, daß sie den Trieb der Verheerung um diese Jahreszeit in die Arbeitsbienen gelegt hat, denn es ist ein böses Kennzeichen für einen Bienenstok, wenn Drohnen übrig bleiben, und der Stok müßte verhungern, wenn sie leben blieben. Allein man muß den Bienen zu Hülfe kommen, weil sie sich zu sehr abmatten, und versäumen, wenn man ihnen diese Arbeit allein überläßt. Wenn man die Drohnen tödten will, macht man die Bienenkappe vor, und ziehet wollene Handschuhe an, alsdann nimmt man ein Kohlenbekken und streuet Tobak darauf, so kommen sie an das Flugbrett, und man kann viele mit dem Finger zerdrükken oder mit einem Messer tödten.

Die Bienen, welche nicht gerne an das Tödten gehen, macht man damit grimmig, wenn man die Drohnen etliche Tage verwundet, und sie alsdann wieder in den Korb laufen läßt: dies bewegt die Bienen alsdann, sie zu tödten, und sie kommen bald in die Gewohnheit.

Was das Einsammeln betrift, so sammlen die Bienen: Honig, Wachsmeel, Kleister, Wasser und

Salztheile. Den Honig sammeln sie mit ihrem Rüssel, und lekken ihn in dem Boden der Blumenkelche auf. Sie lekken aber auch das auf, was auf den Pflanzen sizzet, sie nehmen auch die Feuchtigkeit mit, welche die Blattläuse zurüklassen, auch den Honigthau, wenn viel Meelthau fält, so tragen die Bienen in kurzer Zeit Körbe voll, wenn viel honigreiche Blumen in der Nähe sind, und das Wetter gut ist, daß sie ausfliegen können, so sammlen sie reichlich. Die Bienen fliegen nicht allein, um Honig zu holen, sondern sammeln auch Wachs ein.

Mit dem Wachse bauen sie die Zellen, mit dem Honig füllen sie dieselben aus. Die Bienen sammeln auch Wachsmeel aus dem Saamen der Blumen, und thun dies im April und Mai vom Morgen bis Abends. Das beste Wachs giebt Rosmarie, Thymian und Lavendel, auch Majoran. Sie tragen Wachsmeel ein, allein sie essen auch davon. Alles Wachs, das die Bienen machen, ist nicht gleich, sondern nach dem Alter der Bienen, auch nach dem Saamenstaub unterschieden. Was die Bienen sammlen, das wenden sie zu ihrem Bau, zur Nahrung, zur Bevölkerung und Brüten an. Die Bienen fangen von oben an zu bauen, und fahren damit fort bis unten. Die Zellen sind bestimmt junge Bienen auszubrüten, oder die Eier zu verwahren. Diejenigen Tafeln, worinnen die Mutterbienen gebohren werden sollen, sind von denen andern unterschieden. Sie brauchen zu denselben weit mehr Wachs. Die Bienen arbeiten am liebsten an den Zellen, welche gegen die Sonne gekehrt

kehrt sind. — Wenn die Zellen alt werden, so werden sie dunkel und undurchsichtig.

Die übrigen Arbeiten der Bienen sind ihre Vertheidigung durch Reinlichkeit und Verkütten. Sie schaffen alles sorgfältig aus ihrer Wohnung, was ihren Stok verunreiniget. Wenn die Hizze zu groß ist, so helfen sie sich dadurch, daß sie drausseu vor dem Stokke herum liegen, auch wehen sie des Nachts vor dem Stokke mit den Flügeln, und es ist alsdann nothwendig, daß man ihnen einige freie Luft verschaffe. Einige Bienen bewachen das Flugloch, und gehen des Abends heraus, um ihre Feinde aufzusuchen. Wenn sie die Raubbienen nicht allein abhalten können, so geben sie ein Zeichen, und die andern Bienen kommen geschwind zu Hülfe. Sie bekriegen alles, was ihnen zuwider ist, alles, was fremd, verdächtig und ihnen als Feind vorkommt. Das Gefechte der Bienen ist mit dem Verlust ihrer Zeit verbunden, auch gehen dabei viel Bienen verlohren, daher nimmt man sie sorgfältig dafür in Acht, und hält die Raubbienen ab und vermindert sie, so viel als möglich.

Das Ausbrüten der Eier ist den Bienen Eines der wichtigsten Geschäfte. Sie sorgen für alle Eier sehr sorgfältig, jedoch hauptsächlich für die Ausbrütung der königlichen, und suchen diese für dem Eintroknen zu bewahren. Es ist wirklich zu bewundern, mit welcher ausserordentlichen Klugheit und Wachsamkeit die Biene für diese Eier sorgt. Ist eine neue Königin nöthig, weil etwa die alte Königin verlohren gegangen, oder ein Schwarm ausziehen will, weil ihnen die Wohnung zu enge wird, und derselbe eine

Königin mitnimmt, so brüten sie auch mitten im Winter selbst eine Königin aus, wenn nur das Wetter einigermassen gelinde ist, auch wenn sie in Gefahr sind, durch das viele Eierlegen ihre Königin zu verlieren. Für ein angesetztes königliches Ei sorgen sie vorzüglich, und brüten lieber über weniger andern, oder sezzen sie nahe an die königliche Zelle, wenn sie dieselben nicht alle erwärmen können. Allein sie lassen auch die königlichen Eier, oder ziehen den Wurm aus, wenn er von ungefähr gebrütet ist, und schaffen denselben weg, wenn sie keine Königin nöthig haben. Von Drohneneiern bringen sie so viel aus, als sie nöthig haben, um der Königin eine hinlängliche Anzahl von Männern zu verschaffen.

Sie richten das Brüten nach den Arten, die sie nöthig haben, ein; oder nach dem Eierlegen; nach der Grösse des Verlusts an Bienen; nach der Witterung; nach dem Plaz, den sie haben; nach dem Vorrath, den sie besizzen, ob sie auch ihre Jungen erhalten können: nach der Menge der Bienen, die vorräthig sind, weil sich ein grosser Theil der Bienen mit Wartung der Jungen abgeben muß. — Wer hierbei die Vorsehung Gottes verkennt, der verleugnet alles, was wahr und gut ist. Ein einziger Bienenstok, den die arbeitsame Hand des fleissigen Bienenwirths besorgt, giebt viele Gelegenheiten zum tiefsten Nachdenken, und zur tiefsten Bewunderung der Grösse und Weisheit unsers Gottes. Mir ist es unmöglich, Emilie, daß, indem ich Dir dies beschreibe, was mir so manche frohe Stunde gemacht hat, ich nicht zuweilen von meinem Hauptzwekke abgehen, und Dich

bei

bei den Werken der Natur, die so schön, so vollkommen sind, auf den Gott führen solte, der die Güte ist. — Die Ausbrütung junger Bienen hat die Bevölkerung des Stokkes zum Grunde. Sind nun viele Bienen ausgebrütet, so entstehen daraus neue Schwärme, die, wenn mehrere Königinnen vorhanden, mit denselben ausziehen; auch werden sie durch künstliche Ableger vermehrt.

Die Bienen trennen sich nicht, wenn nicht der ausziehende Schwarm und der bleibende Einen Schwarm ausmachen: dies ist zu verstehn, daß jeder Schwarm eine Königin, Drohnen und Arbeitsbienen hat. Mehrere Königinnen können nicht in einem Stokke dauren, sie tödten sich oft Eine die Andere, und der Streit dauret oft viele Tage, bis ein Schwarm schlüssig wird, auszuziehn. Oft ziehen mehrere Schwärme aus, wenn mehrere Königinnen vorhanden sind, und sezzen sich zu kleinen Haufen an: werden diese nun aufgefangen, so können sie in einen Stok gesezt werden, und dies heißt ein Jungfernschwarm. Der Honig und das Wachs davon ist sehr schön. Es kann aber auch ein Jungfernschwarm entstehn, wenn früh neue Schwärme kommen, und dadurch junge Schwärme entstehen.

Man giebt es als ein Kennzeichen des Schwärmens an, wenn die Bienen bei gutem Wetter nicht ausfliegen, und etliche Tage hintereinander eine grosse Stille herrschet, allein dieses Kennzeichen trügt oft. Die Bienen fangen mehrentheils in der Mitte des Maies an zu schwärmen, und dies dauret bis in den Junius fort.

Sobald man merkt, daß die Bienen schwärmen wollen, verstopft man das Flugloch, daß sie nur einzeln heraus können. Wenn man merkt, daß sie mit Heftigkeit aus dem Mutterstokke heraus gehen, so besprengt man sie mit Wasser. Ist die Königin noch in dem Stokke, so geben die Bienen gern zurük, und glauben, es regne. Sobald sie sich um einen Zweig in einen Zirkel anlegen, und der Haufen zunimmt, ist die Königin unter ihnen. Alsdann muß man das Wasser nicht sparen, wenn sie auch wie gewaschen wären, denn man kann sie alsdann am besten behandeln. Sind zwei Königinnen bei einem Schwarm, so schlägt man den ganzen Schwarm gleich auf ein Tuch, besprengt ihn mit reinem Wasser, und fängt beide Königinnen heraus, sezzet jede besonders in eine durchlöcherte Schachtel, und thut ein wenig Honig zu den Bienen in den Korb. Wenn man den andern Tag zusiehet, so wird man finden, daß um Eine Schachtel mehr Bienen sind: diese lasse man den Bienen, die andre hebe man zu einem Ableger auf.

Mit einem Drathsieb kann man Bienen fassen, man muß nur einen Rauchtopf bei der Hand haben, welchen man aufhängt; wenn man die Bienen, die sich um einen Zweig gelegt, schon meist in dem Sieb hat, so kommen die andern alle nach. Die übrigen Geräthe sind: Leitern, um in die Höhe zu steigen, wenn ein Schwarm sich hoch befindet; ein weisses Tuch, den Schwarm zu bedekken; eine Bienenkappe, wollene Handschuhe und Strümpfe, und Schuhe von Tuch, wodurch der Bienenstich nicht dringen kann.

Es giebt ein Mittel, wodurch man die Bienen zum Schwärmen zwingt, nemlich, wenn man ihnen im Frühling einen halben Löffel voll Schafmilch zum Essen hinsezt.

Wenn man Schwärme gefangen, und sie in neue Stökke gesezt hat, so muß man sie drei bis vier Wochen füttern, wenn es kalt Wetter ist, und dies muß alle Abende reichlich geschehen.

Wenn es dem Schwarme in einem Stokke gefält, so fängt er bald an, an einem Wachskuchen zu arbeiten. Bei dem, der viele Bienen hat, kann es leicht geschehen, daß viele Bienen zugleich schwärmen; hat man nun nicht Hülfe genug, so verliert man oft viele Bienen. Um dies zu vermeiden, kann man sie alle in einen grossen Stok jagen, und sie so bis auf den Abend zugedekt stehen lassen. Man kann sie einzeln in Körbe thun, wenn sie um ihre Königinn hangen. In jeden Korb, in welchen Bienen kommen, die noch nicht darinn gewesen, kann man etwas Rauch blasen, so werden die Bienen verträglich, denn sie verlieren den Geruch auf eine Zeitlang. Man hält es für gut, wenn die Bienen gleich an den Ort gestelt werden, wo sie stehen bleiben sollen, weil der neue Schwarm in zwei Tagen seines Fluges gewohnt wird. Die Bienen fangen oft gleich an zu arbeiten, und sezzen ihr Geschäfte ununterbrochen fort, und gefält ihnen ihre neue Wohnung, so verlassen sie dieselbe nicht leicht. Man muß sie aber auch für allzugrosser Hizze zu bewahren suchen, und sie in den Schatten sezzen.

Wenn man Ableger machen will, so wählt man zur Verrichtung dieser Arbeit einen schönen Tag, und geht dann folgendermassen zu Werke. Man nimmt den Honig und das Wachs aus den Stökken, welches man Zeideln nennt. Zuerst kommt das leere Gewürke, alsdann Honig mit der Brut, zulezt blosser Honig. Man richtet sich mit dem Ausnehmen des Honigs nach der Wärme: mehrentheils nimmt man es in der Mitte des Maies vor, viele aber richten sich nach der Baumblüte, deren Geruch eine grosse Stärkung für die Bienen ist. Zuerst schneidet man das leere Gewürke heraus, alsdann nimmt man aus drei Stökken etliche Scheiben Brut in ein dabei stehendes Kästchen, aber so, daß man die Scheiben eben so sezt, wie sie in dem Stokke gestanden, z. B. was auf dem Boden befindlich gewesen, sezt man auch auf den Grund. Zwischen jeder Scheibe macht der, welcher hilft, kleine Wachskugeln, das die Scheiben nicht zusammen fallen. Hat man sie vollgesezt, so legt man eine Brutscheibe darauf, in welcher dreierlei Brut ist. Dies ist mehrentheils in der vordersten Scheibe, und das sind die kleinen Eier, die erwachsenen Maden, und die zugespündeten Bienen, woraus sie ihre Königin machen. Die Bienen, welche auf ihrer Brut liegen, läßt man in Ruhe, sind aber nicht genug Bienen darauf, so muß man noch eine Hand voll Bienen hinein thun, und so viel ungeseimten Honig, daß es ein halbes Maas ausmacht: allein man muß sehr sorgfältig zusehen, daß man nicht die Königin mitnehme. Hat man aber keinen Honig, so legt man leeres Wachs hinein, und läßt durch das

gebohr-

gebohrte Loch alle zwei Tage geseimten Honig mit Hülfe eines Trichters einlaufen. Ist alles geschehen, so macht man dies Kästchen zu, und trägt es in die Stube, und sezt es daselbst an einen gelinden Ort, aber nicht bei den Ofen. Sobald sie von ihrer alten Königin getrennt sind, sumsen sie beständig; sie sezzen neue Königinnen an, und in vierzehn Tagen sind sie damit fertig, und durch die egale Wärme laufen sie mit allen Weisern zugleich aus, wovon sie Einen zur Königin behalten, die andern aber alle todt beissen. Noch neun Tagen werden denn die Kästchen auf das Brett gesezt, wo sie künftig wohnen sollen. An einem warmen Mittage macht man die Kasten auf, da sie denn ausfliegen, und oft beladen wieder zurükkommen. Bei kalten Nächten trägt man sie noch in die Stube, oder bedekt sie mit einer Dekke. Sind sie gehörig ausgelaufen, so kann man sie besezzen, sonst wartet man noch etliche Tage. Man kann dies daran sehen, wenn sie die todtgebissenen Königinnen heraustragen, alsdann ist die gewählte Königin gewiß geboren. Dann wählt man wieder einen kühlen Abend, macht den Bienen in der Höhe des Stokkes ein leeres Nest von reinem Wachse, kehret die Bienen von den Brutscheiben auf ein weises Tuch, läßt die Bienen auf dieses Tuch oben in den Stok laufen, und sucht hierauf die Königin, oder so viel Königinnen dabei sind: dieses kann man an der Zahl der ausgelaufenen Könighäuser sehen; alsdann sperret man jede in ein Weiserhäuschen, und legt sie den Bienen zum Aussuchen vor, allein dicht an dem Neste im Stokke. Man reibt den Stok mit Melisse und

andern Kräutern, damit er ihnen angenehm werde. Sie fangen hierauf gleich an, Wohnungen zu bauen; haben sie aber noch nicht Nuzzung genug im Felde, so sezt man ihnen Einen Abend um den Andern etwas Wasser mit Honig vermischt in einem Näpfchen hin. Man macht ihnen von schönem weissen Wachse ein Nest, um sie bauen zu lehren, und lehrt man sie lieber warm als kalt bauen.

Warm bauen heißt: wenn die Scheiben so gesezt sind, daß immer Eine der Andern Vormauer vor dem Winde und vor der Kälte ist. Kalt bauen ist: wenn die Scheiben nur etwas schief stehen, daß der Wind durchkommen kann.

Wenn es gleich noch so sehr unter einander gebauet ist, so schadet es nichts: es giebt die besten Bienen.

Es giebt noch eine Art der Bienenvermehrung, da man die Brut gleich in die Stökke sezzet. Man sezt die Brutscheiben in eben der Ordnung, mit eben so viel Bienen, in die neuen, mit Gartenmelisse beriebenen Stökke. Dies thut man gegen Abend, man vergißt aber auch das Füttern nicht, und das Verschmieren der Brutbreter, bis auf die Luftlöcher. Dies ist die leichteste Art.

Noch eine Art, die Bienen zu vermehren, geschiehet auf folgende Weise: Man nimmt im Frühjahr einen grossen Korb mit Bienen, und sezt ihn an einen angenehmen Ort. Im Junius, wenn viel junge Bienen sind, nimmt man etwas Brut, und thut sie in einen Mittelstok; trägt um Mittag, wenn viel Bienen ausgeflogen, den grossen Stok weg, und

sezt

sezt an dessen Stelle den Mittelstok hin: wenn nun die Bienen zurükkommen, glauben sie in ihren alten Stok zurük zu kommen, und fangen gleich an zu bauen. Allein man muß ja dahin sehen, daß man den grossen Stok weit genug wegträgt, und daß man auch den Stok mit dem andern in allem gleich macht. Die Fluglöcher müssen an beiden Stökken egal hoch sein; auch müssen neben dem Stok ja keine andern Bienenstökke stehn, es sind immer Bienen genug ausgeflogen, welche die Brut ausbrüten können. Wolten sie ja nicht recht in den Stok einziehen, und bleiben vor demselben, so darf man nur räuchern, so gehen sie in den Stok, und sind sie eine Nacht zusammen, so vertragen sie sich auch unter einander.

Die Bienen beobachten die schönste Ordnung. Die, welche die Jungen wärmen, und das Wachs bauen, gehen nicht ins Feld, etliche ruhen auch. Nur die gehen aus, welche Wachs und Honig eintragen; man rechnet, daß der dritte Theil ausgeht, und zwei Theile zu Hause bleiben. Daß man sich aus alten Bienenstökken neue ziehen kann, hat grossen Vortheil. Man erhält zeitige Schwärme, die beinahe so gut wie die alten Schwärme sind, und man darf auch, wenn man sich selbst Bienen zuziehet, nicht vergebens auf Schwärme hoffen, sondern die Vermehrung hängt von dem Besizzer ab. Man darf auch die Bienen, die man sich selbst zuziehet, nicht so viel füttern, als die Bienen, die man sich erst einsammelt. Hat man zehn Stökke, so kann man fünfe davon schneiden, und jeder Stok bringt alsdann gewiß anderthalb Thaler ein. Von den übrigen

fünf

fünf Stökken macht man Ableger, und nimmt ihnen blos das Wachs und etwas Honig. Da ein guter voller Bienenstok gewiß immer vier bis fünf Thaler kostet, so ist es doch immer Vortheil genug, wenn ich mir von fünf Bienenstökken zehen machen kann, und ein Bienenstok von dieser Art ist allemal noch einmal so viel werth, als der beste Schwarm. Das Jahr darauf kann man die neuen Stökke, die man sich gemacht, auch nüzzen, und ihnen das alte Gewürke nehmen, damit die Bienen neues Gewebe erhalten: die andern fünfe können denn Zuchtstökke sein. Hat man Stökke genug, so muß man nur den dritten Theil zur Zucht behalten, und zwei Theil Stökken den Honig nehmen: denn wolte man sich zuviel auf einmal anschaffen, so wäre es nicht möglich, sie ordentlich abwarten zu können. Man hat auch den Vortheil von den Ablegern, daß, wenn ein Stok schwärmt, und man ihn nicht mehr schwärmen lassen, sondern den Stok lieber volkreich haben will, man ihn daran verhindern kann. Man bringt alsdann die Bienen in einen neuen Stok, der recht mit Gartenmelisse ausgerieben ist, so wird er gewiß recht reich an Bienen werden, und das Schwärmen demselben vergehen. Man kann oft von einem Stokke zwei Ableger machen. Die Stökke, die man von Ablegern erhält, behalten in den schlechtesten Jahren Honig genug, da man die Stökke, die geschwärmt haben, erhalten muß, wenn man die alten Stökke nicht eingehen lassen will. In Krüniz Encyclopädie, im vierten Bande, S. 648. sind Koloniekörbe, oder Magazine beschrieben, worin man die Ableger sehr

leicht

leicht und vortheilhaft machen kann, wenn man sich Bienen hält; und wenn man mit der Bienenzucht glüklich ist, so kann man sich dieses Vortheils auch bedienen, und in jenem Buche die Beschreibung dieser Magazine lesen, und die Zeichnung sehen. Wer zwanzig solche Kolonietörbe hat, kann in Einem Jahre 60 Rthl. reinen Profit davon haben, und sind die Jahre gut, so ist der Profit wohl noch einmal so stark.

Eine gute und leichte Art, schwache Stökke mit starken zu vereinigen, ist diese: An einem recht kalten Tage erbricht man den schwachen Stok, nimmt alle leere Untersäzze von Wachs heraus, bis auf den obersten, in welchem der Honig ist, und sezzet diesen sogleich auf den Stok, zu welchem er soll. Die Kälte hindert alle Feindschaft unter den Bienen beider Stökke, und in zwei Tagen ist eine Königin getödtet.

Die Bienen haben zweierlei Nahrung: Diejenige, welche sie selbst im Frühjahr und Sommer sammlen, und die Fütterung, die man ihnen im Winter geben muß. Die ausgeflogenen Bienen haben zu ihrer Nahrung Honig und Wachsmeel. Sind unterwegens hungrige Bienen, so füttern sie dieselben, sie fliegen auch gerade nach dem Bienenstok, um die arbeitenden Bienen nicht von der Arbeit abzuhalten, und sie zu füttern. Auch die Königin füttern sie auf diese Art. Will aber eine Biene die arbeitenden Bienen nicht füttern, so wird sie von derselben dazu gezwungen, indem diese sie an der Brust mit den Zähnen kneift, worauf jene den Rüssel ausstrekt, und diese ihn mit ihrem Rüssel ablekt. Was die Bienen, welche

aus-

ausfliegen, nicht zum Füttern verwenden, wird zum Vorrath aufgehoben.

Wer in einer Gegend Bienen hält, die nicht reich an Nahrung für dieselben ist, der muß solche Kräuter und Bäume anpflanzen, von denen die Bienen gute Nahrung haben. Die Bienen ziehen zwar ihre Nahrung nach der Beschaffenheit der Gegend, auch nach der Jahreszeit und Witterung aus verschiedenen Gewächsen zusammen, und man glaubt oft dem äussern Ansehen nach, daß sie aus allen Blumen Nahrung saugen: allein sie machen, wenn man es genau bemerkt, einen gewissen Unterschied und suchen sich vorzüglich einige Gattungen aus, aus welchen sie vor allen andern sammeln. Sie tragen auch nicht immer an jedem Orte gleich, sondern lassen das oft an einem Orte stehen, was sie an dem andern mit der größten Begierde suchen. Sie wählen nach der Jahreszeit, nach der Menge, und oft nach Absichten, die uns verborgen sind. Sie suchen allemal lieber die Gewächse und Blumen, welche in der Sonne stehen, als die, welche im Schatten, und tiefen, feuchten Gründen wachsen. Manche Blumen wählen die Bienen nur selten, manche nur zu gewissen Jahreszeiten. Auf Buchweizen fliegen sie nicht, wenn der Hanf noch blühet, auch den Wegsaamen lieben sie sehr. Manche Gegend vermeiden sie, oder fliegen vor derselben vorbei. Wenn man die Bienen genau betrachtet, so wird man mit Verwunderung sehen, daß sie von manchen Blumen geschwind wegeilen, auf andern Blumen aber sich lange aufhalten. Aus manchen tragen sie Blumenstaub; aus andern saugen sie Honig;

nig; aus andern das ölichte Wesen. Sind die Blumen platt und offen, so ziehen die Bienen den Honig und das Wachsmeel bald heraus. Auch ist es eine gewisse Bemerkung, daß oft Bienen, die zusammen ausfliegen, ihre Sammlung von ganz verschiedenen Gattungen Blumen, ohne abzuwechseln, nehmen. Diese Bemerkung kann man immer machen, ausser im Anfange des Frühjahres, oder wenn sie recht hungrig sind: alsdann nehmen sie, was sie finden, sich nur zu sättigen.

Wer die Bienenzucht betreiben will, der kann sich dieselbe dadurch recht vortheilhaft machen, wenn er dafür sorget, daß seine Bienen immer reichlichen Unterhalt zu allen Jahreszeiten haben: im Anfange des Frühjahres, nach der Heuerndte, auch im Herbste. Wenn man zur Nahrung der Bienen Gewächse pflanzt, so ist dies sehr vortheilhaft, zumal da die meisten derselben, die den Bienen zur Nahrung dienen, auch in der Wirthschaft gut zu gebrauchen sind.

Im Frühlinge sind viele Blüten, die den Bienen ihren Vorrath sehr vermehren. Es wird Dir nüzlich und vortheilhaft sein, liebe Emilie, wenn ich Dir diejenigen Pflanzen bemerke, welche den Bienen vorzüglich nahrhaft sind, denn viele Kräuter und Blumen vermeiden sie, und haben für manchen Gewächsen einen wirklichen Abscheu; daher ist es sehr nothwendig, daß man mit den Kräutern bekannt sei, welche die Bienen vorzüglich lieben. Die Pappelweide, die bald einen hohen Baum, bald niedrige Gesträuche erzeuget, ist den Bienen sehr nüzlich: da ihnen aber die männlichen Pappelweiden lie-

ber sind, so muß man diese hauptsächlich fortpflanzen, welche den besten Honig, ausser dem Honigthau und dem Wachsmeel geben. Da mir die Namen dieser Kräuter nicht alle hinlänglich bekannt sind, so will ich Dir das Verzeichnis derselben aus Krüniz Encyklopädie hier hersezzen: Kreuzdorn, Freisamkraut, Stendelwurz, Waldmelisse, Trollblumen, rother Klee, weisser Klee, Brunelle, Wohlgemuth, Heidekraut, Wachtelweizen, weisser Hederich, Flachsdotter, Ritterspor n, Möhren, Schwarzkümmel, Hanfnessel, Augentrost, Löwenmaul, Ysop, Melisse, ewiger Klee, Angelik, Lavendel, Saturni, blaue Ochsenzunge, Schabenkraut, Aster, Siringen, Robinienbaum, Spierstaude, wilde Bohne, grosse Saubohne, Oelmagen, Hanf, Gundelrübe, grosse Huflattig, Sauerklee, Lungenkraut, alle Arten tauber Nessel, wilde und andere Johannisbeeren, Stachelbeere, Schlüsselblume, Esche, Schlehe, Vogelkirsche, Kirsche, Schöllkraut, Heidelbeere, Preusselbeere, Hederichstrauch, Ehrenpreiß, Pfriemenkraut, Waldmeister, Wikke, Wallwurz, gelbe Narzisse ꝛc. Gutes Wachs zu geben, sind die Linden ein vortrefliches Mittel, man kann diese nicht genug anpflanzen; die Bienen saugen aus den Lindenblüten das schönste Wachs, und der Lindenhonig ist einer der besten und stärksten. Viele Bienen fliegen bei hellem Mondenschein auf die Lindenbäume, und bleiben ganze Nächte darauf liegen. Wachs und Honig zu geben, sind die Ulmen sehr gut: Maßholder, Dotterblumen, Pfaffenröhlein, Aepfel und Birnbäu-

bäume, Akelei, Hederich, Pflaumen, Quitten, Mispelstrauch, wilder Jasmin, Rhabarbar, Löffelkraut, Kohl, Rüben, Gartenkresse, Senf, Rettig, Winterkresse. Im Sommer und Herbst geben Wachs und Honig: Habichtkraut, Boksbart, Wiesenraute, Thymian, Feldkümmel, Pappelkräuter. Im Mai die Käsepappel, Betonien, Scabiosen, Wildkraut, Johanniskraut, Hauslaub, Nüzze, Geisbart, Eibisch, Hirschwurz, Kuhweizen. Im Sommer: Kornblumen, Nachtschatten, Saudiestel, Hanf, Hopfen, Buchweizen, Rosen, Stachelähre, Lilien, Lavatere, Endivien, Wegwart, Skorzonern, Haberwurz, Liebstökkel, Fenchel, Aniskörbel, Wintermajoran, Rudbekkie, gelbe Rüben, Gurken, Kürbisse und Sonnenblumen. Gutes Wachs geben noch: die Haselstaude, Edelleberkraut, Küchenschellen, Fichten, Faulbaum, Feldkohl, Akkerschnallen, alle schotentragende Pflanzen, Weisdorn, Gichtrosen, Waid. Wachs und Kitt giebt die Espe, der Pappelbaum, die Balsampappel, wilde Salbei, alle Arten Mohn, Herlizzen, Frühlingssafran, der Lerchenbaum, Mandeln, der Pfirsichbaum, Johannespfirsich, Salbei, Bärwurz, Lauch, Knoblauch, Zwiebel, Kastanien ꝛc. Die Bienen liegen den ganzen Tag auf den wilden Kastanienbäumen; sie machen Bienenbrodt aus den Kastanienblüthen, welches ganz dunkelroth aussiehet, und tragen dasselbe auf ihren Beinen in die Zellen. Der wilde Jasmin ist vortreflich, eine Hekke um einen Garten anzulegen, bei welchem man Bienenzucht hat; man kann den

Honig, den die Bienen vom Jasmin eintragen, vom Geschmak unterscheiden. Das Löffelkraut blühet ganz im Anfange des Frühjahrs, wenn man es spät im Herbst sezzet. Man kann es ganz nahe bei den Bienenstökken pflanzen; und es blühet schon im April bis in den Junius fort. Von den Heidelbeeren hat man die Exempel, daß sie noch vor der Kornblüthe, wenn viel Heidelbeeren in der Nähe gestanden, ihre Körbe so voll getragen haben, daß man den Honig zweimal hat ausschneiden können. Der Akkersenf muß zu verschiedenen Zeiten gesäet werden, so erhalten sich die Bienen davon viele Wochen lang. Ein Akker, der mit spanischem Genst bepflanzt ist, giebt Wachs und Honig genug, zehn Bienenstökke zu erhalten. Er hat viele Blumen, und bleibet lange stehen. Damit die Gewächse den Bienen nicht ausgehen, so muß man sie nachpflanzen, und bei vielen Gewächsen bringt man es durch Beschneiden so weit, daß sie im Frühlinge schon blühen, und bei andern durch das Verpflanzen in ein lokkeres Erdreich, daß sie noch Einmal blühen; und noch andere verpflanzet man in Schatten, um sie vor der Kälte zu sichern. Einige pflanzet man gegen Morgen, einige gegen Mittag, und einige gegen Abend; so hat man immer eine Flur, die nachblühet. Man kann auch Sommergewächse beschneiden, weil sie, wenn Regen kommt, wieder wachsen. Es ist sonderbar, daß die Bienen manche edle Früchte und Blumen verachten. Sie sezzen sich nicht leicht auf Weizen oder Korn, und es ist sehr selten, daß sie dasselbe besuchen: kommt aber Honigthau, so sind sie sogleich

auf

auf denselben. Der Honigthau, welcher im Junius und Julius fält, ist so ergiebig, daß ein ganzer Schwarm in vierzehn Tagen auf ein ganzes Jahr Vorrath einträgt.

Unter den Gewächsen, welche man den Bienen für schädlich hält, und die sie verabscheuen, sind folgende die bekanntesten: Kamillen, Christwurzel, Hundsblume, Nieswurzel, Wermuth, Wolfsmilch. Salbei ist darum schädlich, weil oft Krö-ten sich unter derselben aufhalten. Die Tulpen tödten die Bienen, denn wenn sie in dieselben einkriechen, und die Tulpe thut sich zu, so stirbt die Biene, ehe sich die Tulpe den andern Tag wieder öfnet. Eberseschenblüthe ist den Bienen schädlich; so wie Kaiserkronen. Hat man es bemerkt, daß die Bienen von schädlichen Pflanzen etwas eingesogen, so hat man ihnen japanische Erde mit Honig vermengt hingesezt, welches sie wieder gesund gemacht. Wenn man in den Gegenden, wo man seine Bienen hält, im Sommer nicht Nahrung genug hat, so kann man sie in eine Heide oder blumenreiche Gegend bringen.

Die Bienen im Winter zu füttern und zu erhalten, scheint eine leichte Sache zu sein, allein es ist gewiß oft schwer, die Bienen ohne Verlust durch einen harten Winter zu bringen. Man muß daher dafür sorgen, daß, wenn die Kälte stark ist, man sie in eine verschlagene Kammer sezzet, oder sie mit Matten bedekket, damit ihnen die Kälte nicht schade. Viele halten es für sehr gut, wenn man die Bienen in die Erde gräbt: hierdurch würden sie eingeschläfert, und genössen nicht viel Honig, allein es hat dieses

Verfahren viele Unbequemlichkeiten, und es ist besser, wenn man seine Bienen in solchem Stande erhält, daß sie im Winter Nahrung genug haben. Die Feuchtigkeit, die in der Erde ist, macht oft, daß die Körbe schimmeln, und solche Unreinigkeit ist den Bienen völlig zuwider: sie werden krank und sterben, und die Körbe werden unbrauchbar. Will man ja Bienen in die Erde vergraben, so muß man Erde an dem Ofen staubtrokken machen, alsdann eine viereckigte Oefnung in der Erde machen, dieselbe erst mit der getrokneten Erde etwas ausfüllen, und hierauf mit Stroh rings herum auslegen; dann die Bienenkörbe hineinsezzen, und wieder solche trokne Erde darauf schütten, und sie so bis zu Ende des Maies stehen lassen.

Es wird ein vortheilhaftes Mittel im Krüniz angezeigt, wie man die Bienen im Winter einschläfern könne. Dies wird auf folgende Art gemacht: man nimmt die Knollen oder Wurzeln von Erd- und Grundeicheln, die in der Erde liegen, troknet dieselben, und reibt sie so klein, als möglich; alsdann mengt man diese Masse mit etwas Wasser unter den Honig, und läßt die Bienen davon fressen. Man nimmt nur so viel Erdnüsse, daß der Honig nicht zu dikke davon wird, und auf jeden Stok etwa zwei Stük. Dies Futter sezzet man zu Ende des Novembers dicht unter dem Gewürke den Bienen vor. Sobald sie von diesem Honig gefressen, gerathen sie in einen Schlaf, und brauchen während der Zeit kein Futter, lassen auch den Honig, der um sie ist, stehen. Wenn der Winter nicht gar zu kalt ist, läßt man sie unbedekt,

und verstopfet nur die Fluglöcher mit Hede; wird die Kälte aber zu stark, so bedekket man sie mit Matten, oder sezzet sie in ein verwahrtes Gebäude bis in den Monat Mai. Man muß aber in diesem Fall schon im Monat März die Bienen besehen, ob sie wach sind, und ihnen alsdann etwas Futter hinsezzen: sonst verhungern sie. Ich habe dieses Mittel noch nie versucht, und würde, wenn ich es thät, es nur erst mit ein oder zwei Stökken versuchen, auch meine Tante, welche die Bienenzucht sehr ins Grosse betrieb, hat es nie versucht, weil ihre Bienen in einem so guten Zustande waren, daß sie mehrentheils so viel Honig in ihren Körben hatten, um wenig Futter zu bedürfen. Sie brachte die Bienen bei starker Kälte in eine verwahrte Kammer, wo sie gegen allen Schaden gesichert waren; sie gab ihnen Nahrung, und sahe zu, ob auch kranke Bienen vorhanden wären, damit auch die Körbe, in welchen nicht viel Honig vorräthig, nicht verschmachteten, und die Bienen muthig erhalten würden. Im Herbst und Frühjahr sahe sie ihre Bienen sorgfältig nach, welches sie nie versäumte. Man muß die Körbe aufmachen, und das Nest besehen, findet man drei Finger von den Spizzen der Ränder Honig, so ist noch guter Vorrath vorhanden; findet man aber keinen, so muß man sorgfältig mit einem dräthernen Visire nachsehen, und hiernach den Vorrath beurtheilen.

Die beste Nahrung für die Bienen ist allemal der Honig, weswegen es nöthig ist, immer etwas Honig vorräthig zu behalten, denn wenn man Honig kaufen muß, so ist man doch nicht versichert, ob

er

er rein ist, und unreinen Honig muß man Bienen ja nicht geben. Es giebt betrügerische Leute, die unter den Honig Meel, ja wohl gar Ziegelmeel mengen; man muß daher ja recht sorgfältig sein, daß man recht reinen, guten Honig erhalte.

Wenn man seine Bienen füttern will, so sezzet man ein irdenes oder ein kleines Gefäß von Steingut, auch kann dies ein kleiner Napf sein, mit Honig dicht unter das Nest hin. Im Frühjahr thut man den dritten Theil Wasser unter den Honig; im Herbste aber giebt man den Bienen puren Honig. Anstatt der Strohhalmen kann man Stükchen Wachs umher legen. Man nimmt darum gerne Näpfchen von Steingut, weil man den Honig wieder in denselben wärmen kann: hat man aber dieselben nicht, so thun irdene Näpfchen dieselben Dienste.

Man hat verschiedene Mittel, die Bienen bei Ermangelung des Honigs doch zu erhalten. Man nimmt nemlich ein Pfund feinen Hamburger Zukker, sezzet denselben mit einem halben Maas Wasser auf, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, schäumt ihn recht rein ab, quirlt ein Eiweis darunter, und giesset es in ein Glas. Diesen Zukker kann man den Bienen ohne Besorgnis zum Futter hinsezzen. Wenn man noch einen Löffel guten Honig darunter rühret, oder alle Woche einmal einen Löffel guten Wein, besonders Spanischen, darunter gießt, so stärket dies die Bienen sehr. Meine Tante hat mich versichert, daß, da es ihr einst an Honig gefehlt, sie mit diesem Zukker ihre Bienen ziemlich lang erhalten und guten Vortheil davon gehabt. Man kann auch den Zukker

erst

erst mit etwas wenig Wasser, so daß er nur naß ist, aufsezzen, wenn er geschäumt hat, aber etwas gestossenen Fenchel dazu thun, und alsdann das Wasser kochend zugiessen, und es durchkochen lassen, bis es diklicht wird, so gehen die Bienen nach dem Geruch von dem Fenchel, und nähren sich recht gut davon.

Bei gänzlichem Mangel an Honig kann man auch Thomaszukker kochen, denselben abschäumen, ihn diklicht wie Honig kochen, und ihn statt des Honigs geben; dies geht auch mit Farinzukker an. Wer viele Poire blanc hat, kann davon einen Saft machen, welcher gleichfalls die Bienen erhält. Auch mit den Zapfen- oder Hängelbirnen kann man es so machen, allein man muß von jeder Sorte den Saft allein auspressen. Die Hängelbirnen müssen acht Tage liegen, und erst recht weich sein, ehe man sie gebrauchen kann: alsdann werden sie so wie Kohl geschabt, in einen leinenen Beutel gethan, und der Saft ausgepreßt. Diesen Saft thut man in einen irdenen Tiegel, und kocht ihn so lange ein, bis es ein süsser Sirup wird. Aus acht Maas Saft erhält man drei Maas Sirup. Man muß ja zusehn, daß der Saft nicht zu dikke werde oder anbrenne; um dies zu verhüten, zumal da kein Wasser dazu kommt, muß man denselben fleissig rühren. Diesen Saft hebt man in gläsernen oder steinernen Gefässen auf, und giebt denselben den Bienen im Herbste lauwarm. Da dieser Saft sich viele Jahre erhält, und durch die Länge der Zeit noch besser wird, so kann man sich denselben, wenn man viel Birnen hat, in Vorrath kochen, um ihn, wenn ein schlechtes Jahr für die Bienen kommt, vorräthig zu haben.

haben. Wird er durch die Länge der Zeit dikke, so kann man ihn mit warmen Wasser etwas verdünnen. Die Birnen können, wenn der Saft ausgedrükt ist, doch gekocht, und für die Menschen zur Speise, als ein Birnenmas gebraucht werden. Mit der Poire blanc wird es in aller Absicht wie mit der Hängelbirne gemacht. Diesen Birnensaft kann man den Bienen im Herbst und Frühjahr geben.

Noch ein Recept von Birnen, die Bienen im Frühjahr zu erhalten, ist dieses:

Man nimmt eine Mezze gebakkene Pankratien, oder Muskatbirnen, gießt fünf bis sechs Maas Wasser darauf, und läßt dies bis auf vier Maas einkochen, bis es zu einem Sirup wird. Man läßt es auf den Birnen stehen, das Grobe sich sezzen, und hebt es im Keller auf. Wenn man von dem vorher angeführten, zu Sirup gekochten Zukker ein paar Löffel voll dazu thut, so ist es den Bienen angenehmer. Allein diesen Birnensaft kann man nur im Frühjahr gebrauchen.

Noch eine Vorschrift, die im Frühjahr anzuwenden ist: Man giesset auf einen irdenen Teller so viel süsses, braunes Bier, daß der Boden des Tellers bedekt wird; diesen belegt man mit Strohhalmen, damit die Bienen nicht hinein fallen können, und gießt unter das Bier zwei Theelöffel voll reinen Kornbranntwein, und ein klein wenig reines Jungfernwachs. Sie behelfen sich drei bis vier Tage mit einem solchen Teller, und befinden sich bei dieser Nahrung recht wohl. In jedem Stok wird ein Teller hingesezt.

Ein Recept zu Bienenbrodten, bei welchen die Bienen den Winter gesund bleiben, und zeitig schwärmen, ist folgendes:

Man nimmt guten weissen Barm von Breihan, oder anderm weissen süssen Biere, gießt reines Wasser dazu, und rühret es recht unter einander. Hierauf giesset man das Wasser wieder ab, und wiederhohlt dies so oft, bis der Barm alle Bitterkeit verlohren hat. Alsdann thut man in ein Maas Barm ein halbes Pfund Zukker, und nimmt hierauf so viel feines Weizenmeel, als man zu den Bienenbrodten zu gebrauchen gedenkt. In dies Meel wird so viel Barm mit Wasser vermischt gegossen, auch ein Löffel Branntwein hinein gethan, um einen Teig daraus zu machen, der gut aufgeht, und je höher der Teig wird, je lokkerer wird derselbe. Aus diesem Teige werden längliche Brodte geformt, und dieselben so lange im Bakofen gebakken, bis sie gelbbraun aussehn, und völlig ausgebakken sind. Sobald das aus dem Ofen gekommene Brodt sich etwas abgekühlt hat, daß es sich schneiden läßt, wird es in der Mitte von einander geschnitten, und auf die Krume reiner geseimter Honig gegossen: auf ein Pfund Brodt ein Viertelmaas Honig; durch diesen Honig wird das ganze Brodt versüßt. Wenn das Brodt meist kalt ist, wird es in die Bienenstökke gesezt, wo die Bienen im Lager liegen. Sie schroten es bis auf die Rinde aus, tragen es in die Gebäude, und leben den ganzen Winter davon; sechs Pfund solches Brodt kann den ärmsten Bienenstok den ganzen Winter hindurch erhalten, und man kann dies Fut-

ter sowohl im Frühjahr, als im Herbst gebrauchen. Dieses Brodt ist eine grosse Ersparung, und man braucht lange nicht so viel Honig, als wenn man puren geseimten Honig füttern muß. Auch statt des Honigs kann man Farinzukker zu Sirup kochen, und denselben auf das Brodt giessen, welches die Bienen eben so gut nähret. Man darf nicht glauben, daß, weil blosser Barm, oder blosses Meel, den Bienen schädlich ist, ihnen dies Brodt auch schade, da es ihnen im Gegentheil sehr gut bekommt. Gebakkenes Meel und Barm thut nicht dieselbe Wirkung.

Man muß ja dahin sehen, daß man mit dem Bienenfüttern nicht wartet, bis die Bienen schon Noth leiden, alsdann ist es zu spät, sondern man muß zu guter Zeit füttern, wenn die Stökke noch in gutem Stande sind. Die Stökke aber, von welchen man glaubt, daß sie nicht bis in das Frühjahr reichen werden, muß man schon im Herbst füttern, übrigens thut man auch besser, wenn man ihnen ihr Futter in starker Portion hinsezt: sie heben das Uebrige sorgfältig auf, und zehren recht sparsam davon. Im Frühjahr füttert man alle seine Stökke, die guten zur Stärkung, und die schlechten so lange, bis sie volle Nahrung im Felde haben; man muß dies ja nicht vergessen, allein man muß das Futter nicht so stark machen. Wenn man mit Honig füttert, so muß zu einem Theil Honig zwei Theile Wasser genommen werden. Ehe die Aepfelbäume nicht blühen, haben die Bienen nicht Futter genug. Im Frühjahr kann man Birkenwasser mit Zimmet abkochen, und es anstatt des andern Wassers zu dem Futter der Bienen giessen.

giessen. Man muß ja dahin sehen, daß das Futter nie frieret, es immer lauwarm hinsezzen, und alle Oefnungen so lange verstopfen, bis die Bienen das Futter verzehrt: indessen muß man ihnen doch etwas Luft lassen. Man muß nicht bei Sonnenschein, sondern des Abends und bei trübem Wetter füttern

Wenn man im Herbst die Honigtafeln ausschmelzt, und den reinen Honig ausgießt, so sezt sich oben eine dikke Haut, die wie Wachs aussiehet, unter der aber noch viel Honig ist. Ist nun schlechtes Wetter, so daß man seine Bienen noch eingeschlossen halten muß, so giebt man sie ihnen auf folgende Art zum Futter: Man gießt so viel süsses Wasser, als man braucht, auf die Haut, zerrührt sie, und sezzet sie den Bienen vor, welche die Süssigkeit rein aussaugen; man kann auch die Haut im Wasser mit den Händen ausdrükken. Man muß ihnen dieses aber allemal lauwarm geben, auch nie vergessen, kreuzweise Stroh auf die Geschirre zu legen, damit die Bienen nicht ertrinken. Wenn man etliche Messerspizzen Küchensalz in die Stökke bringen kann, so bewahret dies die Bienen für Krankheiten.

Die Bienen haben auch ihre Feinde. Unter diese gehören vorzüglich die Raubbienen, die sich in die Stökke derselben verirren, weil sie keine Nahrung im Felde finden. Man erkennet sie daran, daß sie nicht gerade gegen das Flugloch, sondern schüchtern um die Bienenstökke umher fliegen. Sie fliegen noch, wenn die andern Bienen schon ruhig sind, und haben eine schwärzere und glänzendere Farbe, als ordentliche Bienen, welche sie durch das öftere Aus- und

Ein-

Einkriechen in die Honigzellen erhalten. Sie sind sehr gefährliche Feinde. Man pudert solche Bienen, wenn man sie siehet, mit Kreide, um sie kenntlich zu machen. Man muß sie mit einer Ruthe wegscheuchen, oder des Abends seine Bienenstökke zumachen, und wenn sie des Morgens sich einfinden, sie wegschlagen. Siehet man, daß viel dergleichen Bienen kommen, so muß man seine Bienenstökke ganz enge machen, und von jenen, so viel man kann, tödten. Um seine Bienen muthig zu machen, giebt man ihnen weissen Wein, auch weissen Weirauch, oder Zitronenschale unter das Futter.

Ein anderes Mittel, die Bienen muthig zu machen, ihre Feinde zu tödten, ist: man nimmt für acht Pfennige Biebergeil und für vier Pfennige Granatenschale und Bärwurzel, welches man unter ihr Futter menget, und es vier und zwanzig Stunden stehen läßt. Alsdann macht man die Bienenkörbe zu, nemlich: man verwahret die Fluglöcher, und verbindet die Körbe mit einem leinenen Tuche, ziehet aber dieselben etwas von der Baute vor, damit die Bienen Luft haben. Hierauf läßt man sie so bis an den andern Morgen stehen, so fliegen die Bienen in die Luft, werden würhend und nehmen ihren Feinden den Raub doppelt ab.

Noch ein Mittel, die Raubbienen zu vertreiben, ist folgendes:

Man nimmt etwas weissen Wein und etwas Bramtwein, und Honig und Zukker darunter. Diese Mischung rühret man in eine flache Schale, und sezzet sie den Bienen hin. Sie verzehren es, und

bekommen dadurch Muth, ihre Feinde ganz zu vertilgen.

Die Ameise kann den Bienen auch schaden, welches aber nicht leicht der Fall ist, wenn man die Stökke gut verklebt, und muthige Bienen hat: allein, schwachen Körben, die ihre Kuchen nicht bedekken können, können die Ameisen, zumal wenn deren sehr viele kommen, gefährlich werden.

Ein Mittel, die Ameisen zu vertreiben, ist folgendes: man kochet etwas Weizenkörner mit hinlänglichem Wasser, darin man einige Hände voll Kraut und Wurzeln von dem stinkenden Schirling geworfen hat, eine Viertelstunde lang. Man legt alsdann diese Körner zwischen Papier, hier und da im Stande hin, so werden die Ameisen ihren Tod bald finden. Diese Körner bleiben über acht Tage lang tödtlich, sie sind daher auch ein Mittel wider Mäuse und Maulwürfe, wenn sie frisch in die Löcher gelegt werden. Indeß ist es doch immer ein etwas gefährliches Mittel, mit welchem sehr sorgfältig umgegangen werden muß, wenn es nicht Schaden anrichten soll.

Noch ein Mittel wider die Ameisen. Man nimmt ein Stük altes Pelzwerk, und schneidet es in lange schmale Streifen, die man an einander nähet, daß sie um die Bienenstökke reichen: diese macht man um die Bienenstökke, so wagt sich keine Ameise daran.

Ein Mittel wider Ameisen, habe ich bei meinen eingemachten Sachen versucht, welches ich sehr gut gefunden. Ich sezte nemlich die Gläser in troke ne Asche, die ich in den Schrank that, wo dieselben

stan-

standen, und keine Ameise konnte herauf kommen. Ich dächte, man könnte eben so auf den Stand der Bienen trokne Asche um die Bienenkörbe herum streuen, so könnte keine Ameise heran kommen, welches ich, ob ich es gleich noch nicht versuchet, doch für sehr gut halte, denn wenn man einen Ring um einen Baum macht, und die Asche darein streuet, so kann keine Ameise heran kommen.

Ein anderer gefährlicher Feind der Bienen ist die Spinne; sie macht ihr Gewebe an allen Orten, und fängt die Bienen weg; kommt eine Königin in ihr Gewebe, so sind alle Bienen des Stokkes verlohren. Man muß mit Fleis alle Morgen die Spinnen wegfegen. Man behauptet, wenn man Brasilienholz an die Bienenstände an verschiedenen Stellen annagelt, so entfernten sich die Spinnen.

Hornissen sind grosse Mörder der Bienen. Sie kommen im August, und fangen die Bienen im Fluge, oft trauen sie sich wohl gar in die Bienenhäuser. Man muß ihnen den Eingang dadurch zu verwehren suchen, daß man die Körbe etwas drehet, und ihre Nester zerstöret. Ihre Nester entdekket man am besten auf folgende Art: wenn man an dem knorrichten Eichbaume, der einen süssen Saft austhränt, stehn bleibt, wird man sie unter dem Baume diesen Saft auffangen und nach Hause tragen sehen, hier braucht man ihnen nur nachzugehn; ihr Nest ist nicht weit davon. Sie wohnen meistens in hohlen Bäumen, und man kann dieselben mit einem Schuß Pulver leicht tödten. Noch ein Mittel sie zu vertilgen, ist, wenn sie an Gebäuden ihre Wohnung

ha-

haben: Man sezzet eine Leiter an, nimmt einen Beutel und ziehet diesen über ihr Nest, bindet ihn zu, daß Nest und Hornissen darin sind, alsdann tauchet man den Beutel ins Wasser, so ertrinken sie alle. Man kann in einiger Zeit sie, wenn sie todt sind, aus dem Beutel ausschütten, und ihn wieder auswaschen.

Die Made ist auch eine Bienenfeindin; sie frißt das Gewürke und die Biene selbst; die Hauptmade, welche denen Bienen schadet, wird die Rankmade genannt: wenn sich diese Feindin der Bienen in die Tafeln eingesponnen, so muß man ja gleich zu Hülfe kommen. Man siehet dies, wenn man ihren Unrath wie schwarze Körner auf dem Brete findet; man erblikt auch ihr Gespinst, wenn man die Bienen mit Rauch herausgetrieben, welches man denn herausschneiden muß. Ausserdem muß man seinen Bienen alle Abende etwas Honig mit Anisthee geben, und etwas alten Wein damit vermischen, so werden die Bienen stark, und lassen keine Maden aufkommen.

Eine gewisse Art Läuse ist auch den Bienen gefährlich, und bei denselben vorzüglich bei feuchtem Wetter gewöhnlich. Diese Läuse finden sich am ersten ein, wenn die Bienen im Winter keine Luft haben, und das alte Gewürke nicht alle Jahr herausgenommen wird. Wenn man ihnen mässige Zugluft macht, so werden sich die Läuse vermindern: allein das alte Gewürke muß nothwendig heraus, und solte dies nichts helfen, so muß man die Bienen baden, sonst wenn sie die Läuse behalten, so macht dies die Bienen träge. Ein Hauptmittel, die Bienen für Ungeziefer zu bewahren ist, daß man die Bauten reinlich erhalte.

Die

Die Kröten schaden gleichfalls den Bienen, und halten sich im langen Grase auf. Man muß die Bretter, auf denen die Bienenkörbe stehen, hoch auf Steinen stellen, und das Gras nicht hoch wachsen lassen.

Für Schwalben und Sperlinge muß man die Bienen durch die durchlöcherten Bleche zu bewahren suchen, auch muß man ihre Nester zerstöhren, und die Bienen durch niedriges Strauchwerk für dieselben schüzzen.

Die Razzen und Mäuse thun oft den Bienen viel Schaden; sie suchen im Winter bei Nachte in die Fluglöcher zu kommen, oder zerbeissen den Dekkel des Korbes. Geschieht dies, so sind die Bienen verlohren, und sie verlassen, so bald es warm wird, den Stok. Siehet man, daß eine Mauz bei einem Bienenstok gewesen, so muß man die angefressenen Tafeln gleich ausschneiden, und die gehörigen Mittel, die Mäuse zu vertreiben, anwenden; auch muß man die Bienenstökke mit der Blechkappe verwahren. Ein Mittel, die Mäuse bei den Bienen zu vertreiben, ist:

Man nimmt ein Stük von einem alten Filzhute, schneidet denselben in kleine Stükke, wie eine Erbse groß, bratet diese Stükchen in Butter, und legt sie hin, wo die Mäuse zukommen können, dazu sezzet man in der Nähe Wasser: wenn die Mäuse von diesem Filzze essen, und darauf trinken, so plazzen sie. Hat man keinen alten Hut, so kann man auch ein Stük Waschschwamm dazu nehmen. — Für den Wiesel muß man die Bienen dadurch zu verwahren suchen, daß man das Flugloch so enge verwahrt, daß

nur

nur etliche Bienen heraus können, wenn die Zeit ist, daß man von ihm etwas zu befürchten zu haben glaubt.

Man muß die Bienen für allen schädlichen Sachen hüten. Wer Hering, Spek oder Käse gegessen, muß nicht bei Bienen kommen, und mit einem Brodtmesser muß man keine Scheiben ausschneiden.

Wenn die Kälte auch noch so groß ist, so schadet sie den Bienen nicht, wenn sie in einer verwahrten Kammer stehen, und hat man diese nicht, so muß man sie mit Matten bedekken; indeß wird sich doch immer ein Verschlag oder Schuppen finden, wohin man sie stellen kann. Wenn Schnee fält, so muß man ja darauf sehen, daß die Fluglöcher nicht verstopft werden, und daß derselbe die Körbe nicht bedekt, sonst schadet ihnen die Kälte. Fält eine Biene auf den Schnee, so erstarret sie. Man muß sie in einer verschlagenen Stube mit Honigwasser aufthauen, und sie durch einen verdekten Trichter wieder in den Stok laufen lassen. Ein kalter Winter ist besser für die Bienen, als ein warmer, denn in dem leztern zehren sie beständig. Allein man muß ja dahin sehen, daß man seine Bienen im Winter so sezzet, daß sie die strenge Kälte nicht trift, sonst körnt sich der Honig, und die Bienen können ihn nicht geniessen. Solte Feuer auskommen, so muß man die Bienen so gut wie möglich wegzubringen suchen, und die Löcher verschliessen; es ist daher sehr gut, wenn man blecherne Thüren vor seinen Bienenkörben hat, daß man sie auf- und zumachen kann.

Die Krankheiten, welche die Bienen bekommen, sind mancherlei. Der Durchfall ist eine Hauptkrankheit derselben. Die Biene ist ein reinliches Thier, das seinen Unrath nicht in dem Stokke von sich läßt, wenn es gesund ist: haben aber die Bienen den Durchfall, so findet man ihren Unrath in dem Stokke, und auf dem Brete. Sie bekommen den Durchfall nach vieler Meinung vom Erkälten, wenn sie wieder ausfliegen, nachdem sie den ganzen Winter in dem Stokke gewohnt haben, und daselbst von nichts als Honig leben müssen, da sonst Honig und Wachs ihre Nahrung ist. Man thut daher wohl, daß man, wenn man diese Krankheit bemerkt, aus einem andern Stokke einen Wachskuchen nimmt, denselben mit rohem Wachse füllet, und ihn den Bienen hinlegt; doch ist dieses nicht hinlänglich. Man nimmt ausserdem ein Maas weissen Wein, dazu thut man ein halbes Maas Honig, und zwanzig Loth Zukker; thut dies in einen irdenen Topf, und läßt es bei schwachem Feuer zu einem Sirup einkochen. (Man muß es aber fleissig abschäumen.) Dies füllet man auf Bouteillen, und sezzet es in den Keller; hiervon giebt man den Bienen eine Theetasse voll, welches man etlichemal wiederholen kann.

Ein noch leichteres Mittel ist: Man gießt zwei Theetassen kochendes Wasser auf eine halbe geriebene Muskatennuß, rühret einen Löffel geseimten Honig, auch einer Erbse groß Safran darunter, man kann auch ein wenig destilirtes Wasser von Bärwurzel darunter giessen: hiervon sezt man den Bienen zuweilen eine Theetasse voll hin, welches Mittel man ihnen

ohne

ohne Furcht alle Frühjahr geben kann, man muß es aber allemal des Abends thun, weil sie alsdann wie betrunken um die Stökke herum fliegen, und daher, wenn es dunkel wird, in die Stökke zurükkehren müssen.

Die Tollkrankheit ist auch bei den Bienen nicht ungewöhnlich; sie schwärmen alsdann wie wüthend so lange herum, bis sie todt liegen bleiben. Sie bekommen dieselbe, wenn sie vom Bierhefen mit Honig gemischt, den man etwa für die Raubbienen hingestelt hat, etwas genieſſen. Alle Bienen, die davon genossen, sterben, und stekken den ganzen Stok an. Man muß solchen Honig gar nicht auspressen, und eben so wenig ihn den Bienen zum Futter geben.

Die Hörnerkrankheit bekommen die Bienen, wenn, nachdem sie fleiſſig gearbeitet haben, sie bei regnichtem Wetter oft viele Tage zu Hause bleiben müssen. Sie bekommen alsdann oft einen Büschel auf dem Kopfe, der manchmal grösser als der Kopf selbst ist. Das beste Mittel dafür ist, ihnen fleiſſig Zugluft zu machen.

Die Faulbrut ist noch eine Bienenkrankheit. Man erkennet sie aus dem schlechten Flug der Bienen, und sie entstehet aus abgestorbener Brut, die verfault ist, und einen übeln Geruch nachläßt. Es entstehet dieses Absterben der Brut, wenn eine gesunde Königin viele Eier legt, und nicht genug Bienen da sind, sie auszubrüten. Sind nun die Bienen nicht so stark, daß sie diese todte Brut heraus ziehen, so kann die Königin keine neue Brut sezzen, welche sich vermehren könnte, die Bienen werden also immer schwächer.

Ein Mittel für die Faulbrut ist folgendes: Man schneidet alle Scheiben, worin man solche Brut siehet, rein heraus, und giebt den Bienen etwas Wein zur Stärkung. Man kann auch einen guten Rauch von Melisse, Thymian, Bernstein, Galbanum, Lavendel und Rosenblättern durch den Stok ziehen lassen, oder in Ermangelung desselben nur mit Zukker auf Kohlen von unten auf einen Rauch machen. Ist die Krankheit zu stark, so muß man die Bienen, wenn sie Futter im Felde haben, in einen neuen Stok bringen.

Auch die Ermattung ist eine Krankheit der Bienen, welche aus Mangel an Nahrung bei bösem Wetter entstehet. Siehet man nun einige, die fliegen wollen, und nicht die Kraft haben, so darf man sie nur in eine Schachtel, die mit Löchern durchstochen ist, am Feuer erwärmen, so werden sie munter; sind es aber viele Bienen, die matt sind, so muß man ihnen stärkende Nahrung geben, und sie etwas Wein unter ein wenig Honig genieſſen lassen.

Wenn die Bienen erstarret sind, so ist bei der Erstarrung der Bienen dies ein sicheres Mittel:

Man nimmt für drei Pfennige Sternanis, stösset denselben klein, und giesset ein Viertelmaas kochend Wasser darauf, und läßt es so zugedekt zwölf Stunden stehen, giesset es alsdann durch ein Tuch, und thut ein halbes Pfund Honig dazu, läßt es in einem reinlichen Gefäß auf schwachen Kohlen langsam zergehn, schäumet es ab, und hebt es zum Gebrauch auf. Von diesem Sternanis nimmt man drei Löffel voll, giesset einen Löffel weissen alten Wein darunter, auch, wenn

man

man keinen Wein hat, Branntwein, und sprenget dies unter die Bienen; hierauf verstopfet man das Flugloch, und trägt sie in eine temperirte Stube, wo sie sich wieder erholen.

Noch giebt es eine Art Ermattung, die denen Bienen tödtlich ist. Diese Ermattung entsteht, wenn die Bienen von giftigem Meelthau etwas genossen; Honigwein aber stärket sie wieder. Man kann dieser Krankheit zuvor kommen, wenn man, wenn giftiger Meelthau fält, die Fluglöcher der Bienen verstopfet, daß die Bienen etliche Tage zu Hause bleiben müssen.

Wenn die Bienen keine Königin haben, so werden sie muthlos, daher muß man sich Königinnen in Weiserhäusern aufheben, damit man dieser Noth abhelfen könne.

Wer Bienen hält, ist oft in Gefahr von denselben gestochen zu werden, man muß daher sehr vorsichtig sein, und nie ohne Bienenkappe, Handschuhe und tuchne Strümpfe zu ihnen gehen. Auch muß man nicht, wenn man stark geschwizzet, zu den Bienen kommen, sondern sich die Hände beräuchern, oder mit Petrosilie oder Gartenmelisse bereiben.

Ein Mittel, nicht leicht von Bienen gestochen zu werden, ist: Man nimmt Spargelwurzel, präpariret sie zu Pulver, rührt Baumöl darunter, machet eine Salbe davon, und bestreicht sich mit dieser die Hände, so stechen sie nicht leicht.

Wird man von einer Biene gestochen, so thut man wohl, wenn man lieber die Biene ruhig auf dem Orte sizzen läßt, wo sie gestochen, damit sie ihren Stachel ausziehen kann: bleibt der Stachel stek-

ken, so stirbt die Biene, und der Schmerz ist weit heftiger; bleibt aber der Stachel doch stekken, so muß man ihn sogleich aus der Wunde herauszuziehen suchen.

Die besten Mittel bei den Bienenstichen sind: Kühle Erde, frisches Gras, eine Zwiebel, frisch Wasser oder einige Tropfen Skorpionöl, welches macht, daß die Wunde sogleich aufhört zu schmerzen. Die Sprossen von einem weissen Holunderstrauch ausgepreßt, sind auch ein gutes Hülfsmittel bei Bienenstichen. Ein Löffel ungelöschter Kalch gerieben, vertreibt den Schmerz gleich, wenn man sich auf dem Flek reibet, wo die Biene gestochen, und alsdann ein Stükchen Leinwand in Brunnenwasser eintauchet, und es auf die geschwolne Stelle legt. Man kann auch nur blosses Wasser auf die Wunde legen, dies aber desto öfter wiederholen.

Solte man das Unglük haben, daß ein Thier einen Bienenkorb umwürfe, so würden die Bienen gleich über dasselbe herfallen. Man muß dieses Thier sogleich in einen finstern Stall bringen, wo sonst kein Vieh ist, die Thüre verschliessen, und eine kleine Oefnung an der Thür machen. Ein Anderer müßte denn ja gleich mit der Bienenkappe und Handschuhen den Bienenstok wieder in die Höhe richten, und die aus der Oefnung kommenden Bienen mit Rauch von Lunte oder Schwämmen von Eichbäumen zurükjagen. Auf die Stätte, wo die Bienen das Thier zuerst angegriffen, muß man einen Löffel voll Honig hinsezzen, welchen die Bienen genieſſen und sich wieder beruhigen.

Auch muß ich noch eine Art von Bienen bemerken, die Mauerbienen heissen. Diese unterscheiden sich von den Uebrigen dadurch, daß sie wild sind, und einsam wohnen. Es ist bei diesen nur allemal ein Männchen und ein Weibchen bei einander; wenn die Mauerbiene ihre Eier gelegt, wird sie von dem Männchen verlassen, und muß allein für ihre jungen Bienen sorgen. Dies Bienengeschlecht bauet sich mit der größten Kunst Häuser an alte Mauren und Gebäude, die von einer Geschiklichkeit zeigen, die wirklich zur Bewunderung hinreißt.

Wenn man den Bienen ihren Vorrath nimmt, so muß man ja keine Bienen tödten. Es ist dieses für die Bienenzucht ein Schaden, und es ist auch Sünde, Geschöpfe Gottes unnüzzer Weise zu tödten; es ist unser eigener Vortheil, wenn wir den Bienen auch nicht zu viel Honig nehmen, daß sie keine Noth leiden. Man muß aber ja die Bienen erst mit Rauch ausjagen, wenn man ihnen den Honig nimmt. April und Mai ist die beste Zeit zum Honig ausräumen. Man muß ja bei dem Honigsammeln alles recht reinlich halten, eine reine Mulde, oder an deren Stelle ein reines Sieb, ausserdem noch ein Fäßchen mit Wasser haben, worin man die Messer abwaschen kann. Man muß eine Schabe haben, alles angetroknete Wachs abzuschaben; eine eiserne Gabel, die Wachstafeln damit anzustechen; einen Meissel, die Bautenbretter aufzumachen; einen messingenen Drath, um das Gewürke auf dem Brete abzuschneiden, so daß man den Drath hinten ansezt, und unten den

Stok

Stok bis an das Flugloch vorziehet; ein reines Tuch und reine Schüsseln, um in die Eine derselben die besten, in die Andere aber die schlechtern Honigtafeln zu thun, und auf beide ein reines Tuch dekken, sonst kommen die Bienen dazu. Wenn man seinen Honig das erstemal ausnimmt, so thut man wohl, wenn man Jemand zu Hülfe nimmt, der das Zeideln versteht, damit man es erst aus dem Grunde lerne.

Die Morgen- und Abendstunden sind die besten zum Honigausnehmen. Man muß aber allemal einen Korb wieder verkleben, ehe man zu einem andern geht. Sobald es helle wird, schon im März, muß man einen Rauchtopf untersezzen, und alsdann die Bienenkörbe genau untersuchen, allen Unrath ausfegen, und dies Geschäfte nach vierzehn Tagen wiederholen, damit die Wohnung der Bienen immer rein bleibe. Will man Bienen in einen andern Stok bringen, so kann man sie baden, welches auf folgende Art geschiehet: Man sezzet den Abend einen Stok in ein Faß, und wenn die Bienen ruhig sind, sezzet man einen neuen Korb auf den alten. Des Morgens, ehe sie ausfliegen, giesset man nach und nach Wasser zu, so wollen sie dem Wasser entfliehen, und fliegen in den neuen Stok. Wenn auch einige ertrinken, so nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus: sie leben, wenn man sie in die Wärme bringt, wieder auf, und können sechs Stunden im Wasser sein, ehe sie sterben. Auch kann man die Bienen baden, daß sie ganz erstarren: sie wachen im Warmen bald wieder auf.

Was die Aufbewahrung des Honigs anbetrift, so geschiehet es in kleinern Wirthschaften, wo nicht sehr viel Honig gewonnen wird, auf folgende Art:

Wenn der Honig noch in den Scheiben ist, so wird er in den Händen so fest, als man kann, ausgedrükt; alsdann wird das Wachs in einen messingenen Kessel gethan, klares Wasser darauf gegossen, und ans Feuer gesezt; wenn es anfängt zu kochen, wird es abgenommen, und das Wachs, das beständig oben auf schwimmt, abgegossen, in einen leinenen Beutel gethan, und in kaltem Wasser durchgefrungen. Von dem im Kessel zurükgebliebenen Wasser wird der Meth gemacht, von dessen Bereitung ich Dir im Folgenden noch einiges sagen werde. Der Honig wird durch einen feinen Durchschlag oder ein loses Haarsieb in steinerne Gefässe gerührt, an einen kühlen Ort gesezt, und die Töpfe oder Kruken mit reinem Papier zugebunden.

In Wirthschaften, wo viel Honig gewonnen wird, hat man eine eigene Presse, in welcher man den Honig auspreßt, die wie eine Kräuterpresse gemacht ist. In dieselbe thut man die Wachstafeln, sobald man sie aus den Bienenkörben nimmt, presset alsdann den Honig recht rein heraus, der sich durch das Pressen vom Wachse scheidet. Man verwahrt ihn denn eben so, wie vorher angeführt ist, in steinernen Töpfen; wer aber sehr viel Honig hat, der füllet ihn in Tonnen auf, und versendet und verkauft denselben also. Mit dem Wachse verfährt man wie oben, welches nachher in die Wachsbleichen verkauft wird.

Dies ist die kurze Geschichte der Bienen und ihrer Erhaltung, deren Vortheil, zumal wenn man die Zucht ins Grosse treibt, sehr ausgebreitet ist. Bei der Bienenzucht kommt es blos darauf an, daß man die Bienen sorgfältig warte, und sind die Bienen Einmal vorhanden, so gebraucht man wenig zu ihrer Erhaltung, und sie kosten nie so viel, als sie einbringen. Nicht allein aber die Einnahme und die Vortheile, die wir aus der Wartung derselben ziehen, und das Vergnügen, welches uns dieselbe gewähret, müssen wir zu unserer Absicht machen, sondern hauptsächlich die unendliche Weisheit Gottes, die sich in den Bienen so sehr verherrlichet, muß uns Lust geben, die vortreflichen Werke Gottes in der Natur kennen zu lernen. Der Bienenstok ist eine kleine Republik, in welcher die größte Ordnung herrschet; die Weisheit und Güte Gottes offenbaret sich so sehr an den Bienen, daß ich oft vor einem Bienenstokke gerührt stille stand, und gewiß überzeugt ward, daß Gott ein gütiger Vater und treuer Versorger auch seiner kleinsten Geschöpfe sei. Dies laß Dir zur Ermunterung dienen, wenn Dunkel auf Deinem Pfade Dich umgiebt, und Du in Labyrinthen irrest, aus denen Dein Auge keinen Ausweg siehet. O meine theuerste Freundin! in diesen trüben Stunden betrachte nur die herrlichen Werke der Natur. Sieh die Biene an: solte der Allweise, der diese kleinen Geschöpfe so kunstvoll bildete, nicht Wege wissen, Deinen Fuß von dunkeln Pfaden in lichte Gegenden zu führen? Solte der Vater, der dieses oft geringgeachtete Insekt so wunderbar zu schüzzen und zu erhalten weiß, Deiner, seines

edle-

edleren, mit Vernunft und einer unsterblichen Seele begabten Geschöpfes vergessen? — Ueberzeuge Dich fest, daß Dir nichts ohne Gott begegnet, daß Er Dein guter, Dein Dich leitender Vater ist: allein, laß Dich auch diese Bemerkung bewegen, gegen Andere so zu handeln, daß Du in Deinem Herzen ruhig sein kannst; bedenke stets, daß der Gott, der sein Auffsehen über sein geringstes Geschöpf hat, auch auf die Kleinste Deiner Handlungen merke: dies sei Dir ein Bewegungsgrund, nichts zu thun, was ihm misfällig wäre. Kränke niemand; sei auch auf keinem Fall gegen ein Thier grausam; bedenke, daß Gott für alle, auch für die Kleinsten seiner Kreaturen Vater ist, und daß sein Auge für sie wacht, und Er die geringste Verlezzung ihrer Rechte nicht ungeahndet lassen wird. — Bedenke dies alles, und verbinde den moralischen Nuzzen, den Du aus diesen Betrachtungen ziehest, mit dem Vergnügen und Vortheil, den Dir die Bienenzucht gewähret.

Von

Von dem Flachsbau und der Zubereitung des Flachses.

Es ist wohl keine Kenntniß in der Wirthschaft, die einem jungen Frauenzimmer so wohl, als einer guten Hauswirthin so nöthig zu wissen ist, als die Zubereitung und rechte Bearbeitung des Flachses. Gleichwohl giebt es viele unseres Geschlechts, die in diesem Fache sehr unerfahren sind, und man beruhiget sich gewöhnlich mit der guten Meinung, daß, wenn man diese Kenntnisse gebrauche, so werde man auch wohl Zeit und Gelegenheit haben, sie zu erlernen. Allein ob dies gleichwohl in einiger Absicht und manchmal gegründet sein kann, so bedenke man, durch wie viel Schaden man alsdann oft erst eine Wissenschaft erlernen muß, die man vorher, ehe man sie noch gebrauchte, mit Vergnügen von erfahrnen Hausmüttern hätte erlernen können, und die gewiß wahren und grossen Nuzzen bringt. Selbst bei dem Einkaufe des Flachses ist es nothwendig zu wissen, was guter und schlechter Flachs, und wie er bearbeitet worden sei. Ich will nicht sagen, daß es unumgänglich nothwendig sei, daß ein Frauenzimmer alle Zubereitungen des Flachses in auswärtigen Ländern wisse, ob mich gleich das Lesen eines guten Buches über diese, und andere in das wirthschaftliche Fach einschlagende Materien

weit

weit mehr vergnügen würde, als erdichtete Dinge, die eine Stunde vergnügen, und dann wieder aus dem Gedächtniß verschwinden, da erlernte nüzliche Kenntnisse oft bleibendes Vergnügen gewähren, und manchmal auf eine ganze Lebenszeit nüzzen: allein wie der Flachs in unseren Gegenden bearbeitet wird, und jede Zubereitung, ehe er gesponnen wird, muß einem Frauenzimmer bekannt sein. Es dauret mich oft recht, wenn Personen meines Geschlechts bei Unterredungen über diese Materie eine Unwissenheit beweisen, die einen gänzlichen Mangel an diesen nothwendigen Kenntnissen verräth. Ich bin von Jugend auf gern bei Bearbeitung eines Flachsakkers gegenwärtig gewesen, bin von erfahrnen Hauswirthinnen in der besten Behandlung desselben unterrichtet, und werde alle Erfahrungen, die ich in dieser Absicht gesammelt, Dir, meine liebe Freundin, genau und deutlich aufschreiben, sowol von dem Flachse, der in unsern (den Magdeburgischen) Gegenden gebauet wird, als auch von dem sogenannten Mauheimer Flachse, der oft in der Weisse den hiesigen noch übertrift. Zuerst muß man wissen:

Wie der Akker bearbeitet sein müsse, auf den man Lein aussäen will.

Auf einen Akker, wo das Jahr vorher Flachs gewesen, kann im folgenden Jahre kein Lein gesäet werden, sondern man muß entweder einen schwarzen frischen Akker wählen, der das Jahr vorher brach gelegen, oder einen, der zu Grabeland gebraucht wor-

den.

den. Mit dem Akker ist es indeß sehr verschieden, und man muß sich hierbei nach den Gegenden richten, und da lieber erfahrne Akkerleute fragen. Der zum Flachsbau taugliche Akker muß aber in drei Jahren keinen Flachs getragen haben, und je länger er keinen Flachs getragen, desto tüchtiger ist er zu diesem Gebrauch; ein Brachakker aber muß das Jahr zuvor, ehe man den Flachs darauf säen will, zweimal gepflügt und geegget werden, auch hält man es für gut, wenn man etwas Taubenmist auf ein Land, das man zum Flachsbau nimmt, mit unterpflügt; ist indeß ein sehr trokner Sommer, so ist es dem Flachse auch nachtheilig, weil Taubenmist viel Hizze in den Akker bringt, und alsdann der Flachs sehr leicht vertroknet: ist aber viel Regen, so gedeiet der Flachs in einem so zubereiteten Akker sehr gut. Auf einem Akker, wo Schminkebohnen, weisser Kohl, oder Weizen gestanden, geräth der Flachs am besten. Auch Akker, auf dem Tobak gewesen, wird zum Flachsbau tauglich sein. Ein Akker, auf dem Flachs gewonnen, kann, wie ich schon gesagt, auf das folgende Jahr nicht wieder zum Flachsbau gebraucht werden: überhaupt ist es gut, wenn man den Lein alsdann in ein von dem ersten Akker etwas entferntes Land auf das folgende Jahr säet.

Ist es noch zu kalt, so erfrieret der Lein leicht. Man kann zwar alsdann den Akker noch einmal von neuem umpflügen und neuen Lein einsäen, allein es wird alsdann so spät in das Jahr hinaus, und man hält den früh gesäeten Lein in hiesigen Gegenden für besser. Nach zwölf Tagen geht die Saat schon auf.

Wenn

Wenn der Lein einen Finger lang ist, wird er gewietet oder ausgejätet.

Bei dem Leinsaamen ist noch zu bemerken, daß der aus Riga dem hiesigen weit vorzuziehen ist. Jener ist freilich ungleich theurer, als dieser, denn ein Viert Rigaer Leinsaamen kostet einen Thaler und zwölf Groschen, da hiesiger nur zwölf Groschen kommt, allein man hat doch ansehnlichen Vortheil davon. Da beim Verkauf desselben viel Betrug vorgehet, so muß man sich beim Einkauf desselben sehr in Acht nehmen, und man thut sehr wohl, wenn man sich um einen Freund bemühet, auf den man sich verlassen kann, von welchem man wirklichen Rigaischen Leinsaamen erhält. Er wird in Tonnen verschikt, deren Eine ohngefähr zwei Scheffel und ein Viert hält; wem diese Quantität zu groß ist, kann sich ja mit Mehrern theilen. Der Rigaische Lein kann in unsern Gegenden dreimal ausgesäet werden: geschiehet es aber öfter, so wird er nur eine Hand lang, alsdann aber wird er gewöhnlich nach Gegenden verkauft, wo viel Sand ist, wo er etliche Jahre, wenn die Witterung gut ist, recht schönen Flachs trägt.

Was die Behandlung des hiesigen Leins bei unsern Landleuten anbetrift, so geschiehet es auf folgende Weise: Erst wenn die Knoten abgerepelt sind, so legen sie dieselben an die Sonne, daß sie recht trokken werden, welches aber an einem Ort sein muß, den die Sonne recht treffen kann, wo der Wind den Leinsaamen nicht wegwehen, und auch kein Vieh dazu kommen kann; alsdann wird er ausgedroschen, und recht rein gesiebt. Einige klappern

auch

auch den Lein, wodurch er recht rein werden soll. Hierauf wird er in einem wohlverwahrten Gefässe aufgehoben, oder verkauft. Kann man den Lein das folgende Jahr stehen lassen, und ihn alsdann erst das dritte Jahr aussäen, so ist es noch vortheilhafter, und der Flachs geräth alsdann am besten; das Meiste aber kommt auf die Witterung an. Viele Landleute stekken im Anfange des Maies Holunderzweige zwischen den Flachs und haben den Glauben, daß die Maulwürfe die Aekker alsdann nicht aufwürfen. Es ist möglich, daß diese Thiere einen Widerwillen vor dem Geruche des Holunderstrauchs haben, und sich also von demselben entfernt halten.

Man findet es oft, daß Personen, die auf dem Lande wohnen, und sich nicht mit dem Aussäen des Flachses bemühen wollen, den Flachs grün auf dem Stengel kaufen, und die übrige Bearbeitung selbst übernehmen, oder auch ihn sich bis zur Brake bereiten lassen, und alsdann das übrige besorgen. Eine meiner Freundinnen, die auf dem Lande wohnet, hat mich versichert, daß sie auf diese Art recht schönen Flachs um einen billigen Preis gekauft habe, indeß muß man, wenn man dies thut, und nicht hintergangen werden will, allemal erfahrne Leute um Rath fragen, die selbst grünen Flachs gekauft haben, und es also am Besten wissen können, wie man denselben einhandeln müsse.

Wenn der Leinsaamen hellbraun, glänzend und glicht ist, so ist er gut. Guter Leinsaamen muß in der Hand klebericht werden, und schwer sein. Die Schwere desselben probirt man auf folgende Art:

Man

Man wirft eine Hand voll Leinsaamen in ein Glas Wasser: ist er schwer, so fält er zu Boden; ist er leicht, daß er oben auf schwimmt, so taugt er nicht. Ob er ölicht sei, erfährt man auf folgende Art: Man wirft einige Körner ins Feuer, und wenn sie auf die Kohlen gebracht, zu brennen und zu knallen anfangen, so sind sie gut.

Das Wieten oder Ausjäten des Leins geschiehet gewöhnlich, wenn er etwa einen Finger lang ist. Wenn der Flachs gewietet werden soll, so muß man, wenn es möglich ist, zusehen, daß er vorher einen Regen erhalten, weil sonst, wenn das Erdreich zu trokken ist, leicht Flachs mit ausgerissen wird, indeß muß man den Flachs ja auf keinen Fall zu lang werden lassen, sonst kann man den Akker nicht für Unkraut retten, und ich habe oft Flachsäkker gesehen, wo die Bauern das Unkraut hatten müssen stehen lassen, weil sie nicht zu rechter Zeit gewietet hatten, in welchem Falle schlechterdings aus dem Flachse nichts werden kann.

Bei dem Wieten ist es sehr gut, wenn der Flachsakker festgedrükt wird. Die hiezu bestimmten Leute halten sich gerade Gänge auf dem Leine, und liegen bei dem Wieten auf den Knieen, so daß sie den Akker fest eindrükken. Hierdurch wird der Flachs fester in die Erde gedrükt, da durch das Ausjäten des Unkrauts der Flachs lokker gemacht war; auch ist es deswegen für den Akker und den Flachs besser, wenn er fest ist, weil alsdann die Regenwürmer ꝛc. nicht so viel Schaden thun können.

Wenn die Flachsknoten recht gelb sind, geschiehet das Aufziehen des Flachses. Wer gerne recht guten Lein haben will, der läßt die Knoten recht gelb werden; wer aber recht feinen Flachs haben will, der ziehet ihn etwas grün auf. Wer blos auf den Lein siehet, der muß einen recht guten Akker wählen, den Lein recht dünne säen, und die Knoten recht gelb werden lassen: so erhält man zwar wenig Flachs, allein vortreflichen Lein, der das folgende Jahr den schönsten Flachs bringt. Die Landleute pflegen mehr auf den Lein zu sehen, weil sie den Flachs mehrentheils zum Verkauf bringen, und den Leinsaamen entweder verkaufen, oder auf der Oelmühle zu Leinöl schlagen lassen, den sie anstatt anderm Oel brennen. Wenn der Flachs viel Knoten hat, ist er zum Säen nicht mehr gut, denn er giebt zwar viel Lein, aber keinen guten Flachs, weil der Lein zu alt ist.

Zum Aufziehen des Flachses gehört eine eigene Fertigkeit, daß man nemlich immer zwei Hände voll gerade aufziehet, und ihn so leget, daß die Knoten auf Einer Seite, und die Wurzeln auf der Andern sind. Man hebt die Strohseile von dem alten Strohe auf, hiermit bindet man den Flachs in ziemlich dikke Bunde, und sezt funfzehn solcher Bunde also zusammen, daß die Wurzeln unterwärts, und die Knoten oberwärts stehen. Wäre es aber der Fall, daß der Flachs ganz reif geworden wäre, und man könnte ihn nicht gleich einfahren, so stellet man den Flachs so, daß die Knoten unten, die Wurzeln aber oben stehen, sonst würde die Sonnenhizze machen, daß die Knoten aufsprängen, oder sie würden zu trokken sein,

daß

daß der Flachs sich nicht gut von den Knoten trennen würde. Kann es sein, so wählet man einen recht heissen Tag, den Flachs einzufahren, weil er sonst leicht verstokken kann. Wenn er eingefahren wird, so bringet man ihn in die Scheune, und macht die Knoten von dem Flachse los, welches leztere repen oder rüffeln heißt.

Das Repen, Röppeln oder Rüffeln geschiehet auf folgende Weise:

In der Scheune ist ein Kamm oder Stange befestigt, an welcher sich lange, spizzige, eiserne Zähne befinden, die eine halbe Elle lang sind, und dicht neben einander in die Höhe stehen. Auf jeder Seite stehet eine Person, die Flachs neben sich liegen hat, und ein grosses Bund von einander bindet, davon sie immer so viel, als sie mit den Händen zusammen fassen kann, durch die sogenannte Repe (oder grossen eisernen Kamm) ziehet; auf der andern Seite ziehet der Andere seinen Flachs eben so durch, und legt ihn gerade neben sich hin. Zwei Hände voll werden mit abgekämmten Flachs oder mit Stroh zusammen gebunden, und wenn dies zu kurz ist, so werden die Spizzen des Flachses zusammen geknüpft, und die Bunde damit recht fest gebunden. Alsdann werden die Flachsknoten auf einen Haufen gebracht, und wer es haben kann, der legt die Flachsknoten dahin, wo die Sonne recht scheinet, damit sie recht trokken werden, unterdeß der Flachs in die Röte oder Röste gefahren wird. Es folgt nun

Die Zubereitung des Flachses in der Röte oder Röste.

Röten oder röſten heißt, den Flachs in ein ſtehendes Waſſer bringen, wo er weichet, und durchgehends naß wird. Es kommt viel auf das Waſſer an: iſt dieſes warm, ſo rötet der Flachs bald; iſt es aber kalt, ſo muß er länger röten; iſt das Waſſer weich, ſo giebt es auch guten weichen Flachs. Bei dem Repen werden allemal zwei Hände voll in ein Bund gebunden. Dabei iſt noch zu beobachten, daß ein Wurzelende und ein Knotenende gegen einander kommen müſſen. Funfzehn ſolcher Bunde machen ein groſſes Bund aus, und ſo wird der Flachs in die Röte gefahren. Hier wird er nun in das Waſſer gelegt, mit Stroh bedekt, und mit Steinen beſchwert; wer Bretter hat, kann ſich auch dieſer zu ſolchem Gebrauch bedienen. Man muß nur aber ja zuſehen, daß der Flachs recht unter dem Waſſer liege. In Ermangelung der Steine kann man auch Grastörfe auf das Stroh legen, man muß aber ja die Grasſeite auf das Stroh legen, ſonſt wird es ſo voll Erde. Nach vier Tagen muß man den Flachs probiren: man nimmt nemlich ein Bund heraus, und ſtellt ihn an die Sonne, und läßt ihn troknen. Wenn er ſich braken läßt, ſo iſt er gut. Es muß alsdann jemand in das Waſſer treten, das Stroh und die Steine, oder was auf dem Flachſe liegt, abnehmen, und den Flachs recht rein auswaſchen, worauf man die groſſen Bunde auseinander bindet, die Seile an den kleinern Bunden in die Höhe ſchiebt, und dieſe

auf das Gras stellet, so daß die Wurzeln unten stehen, und unten etwas aus einander gebreitet sind. Wenn der also troknende Flachs noch einen Regen bekommt, ist es zuträglich für ihn. Man muß den Flachs ja so stellen, daß ihn der Wind nicht so sehr trift, sonst wehet dieser oft den Flachs weit weg, auch muß der Flachs umgekehret werden, damit ihn die Sonne an allen Seiten bescheine. So muß der Flachs wohl acht Tage in der Sonne stehen, bis er ganz trokken ist, worauf er alsdann geböhnet oder geschlagen wird.

Böhnen heißt, den Flachs mit einer grossen diken Keule, die wie eine hölzerne Keule aussieht, mit der man das Fleisch mürbe macht, schlagen, welche Keule aber weit grösser und dikker ist, und in hiesigen Gegenden ein Böhnebeil genannt wird. Der Flachs wird nemlich auf einen Hakteblok oder einen grossen glatten Stein gelegt, und so recht stark geschlagen.

Hierauf folget das Einsonnen des Flachses. Wenn der Flachs eingesonnet wird, so werden die Bunde auseinander gebunden, die Strohseile alle auf einen Ort gelegt, und der Flachs gegen eine Mauer und in einem Garten oder auf einem Grasefleк recht in die Sonne gesezt. Alsdann wird ein Faß genommen, unten Stroh in dasselbe gelegt, und der Flachs, der aber vorher wieder in Bunde gebunden ist, in der stärksten Sonne heis eingepakt, Stroh darauf gelegt, und mit Steinen beschwert. Wenn man braken will, nimmt man nur soviel heraus, als man in etlichen Stunden fertig zu machen gedenkt. Das Einsonnen nennen die Landleute ins Bette bringen.

Braken heißt, den Flachs auf die Brake schlagen. Die Brake ist ein hohes Gestell: in Einer Hand wird der Flachs gehalten, mit der Andern wird ein breites Holz, das an der Brake befindlich ist, auf den Flachs geschlagen. Die Braken sind sehr verschieden. Zum Braken wird eine Hand voll Flachs genommen, und immer zwei Hände voll zusammengelegt, bis es dreißig sind: alsdann werden sie in ein Bund gebunden, welches man ein kleines Schok nennt: sieben bis acht solcher Schokke muß ein Arbeiter in einem Tage braken. Wenn man braken will, legt man sich immer etwas Flachs in Bereitschaft, so daß man immer eine Handvoll hinlegt, und alsdann wieder eine Handvoll kreuzweis darüber.

Alsdann folget das Schwingen des Flachses. Ein Schwingeblok ist ein hölzernes Gestell, das oben in der Rundung ausgeschnitten ist, worauf der Flachs mit einem, zwei Hände breiten Brete, das unten mit einem runden Griff versehen ist, geschlagen wird, daß die Schäben herausfliegen, bis der Flachs recht klar ist. Man nimmt allemal zwei Hände voll Flachs, wie er beim Braken schon zusammengelegt ist, und bindet darauf sechzig Hände voll in ein Bund zusammen, von welchen man Eine theilet, und das Bund damit einbindet. Sowohl bei dem Braken, als bei dem Schwingen, muß der Flachs recht fest gehalten, und wenn er auf einer Seite fertig, auf der Andern auch gebraket und geschwungen werden. Wenn der Flachs gebraket und geschwungen ist, so ist er so zubereitet, als man ihn unter dem Namen Steinflachs kauft. Wenn er recht gut ist, pflegen nur drei bis vier Schok

auf

auf den Stein zu gehen, weil er alsdann schwerer wiegt; sonst wohl fünf bis sechs Schok. Einen Stein rechnet man gewöhnlich zwanzig Pfund, an einigen Orten auch zwei und zwanzig. Die Bunde zu dem Steinflachs werden sogleich, als sie geschwungen sind, oben umgeschlagen, und mit dem Bunde, das unten dagegen kommt, ist es auch so. Diese Bunde werden denn mit Flachsband dreimal recht fest gebunden, in der Mitte, oben und unten.

Wenn der geschwungene Flachs in Steinen verkauft wird, so muß man sich beim Einkauf desselben in Acht nehmen, daß er nicht verlegt ist, daher man ihn aufbinden und zusehen muß, ob er auch inwendig so lang wie auswendig, und kein schlechter Flachs darunter ist. Aus einem Steine Flachs erhält man gemeiniglich vierzehn Pfund Mittelflachs. Ein Stein Flachs kostet in guten Jahren einen Thaler und zwölf Groschen bis zwei Thaler, nachdem er beschaffen ist, und der Flachs gerathen. Man thut wohl, daß man sich in guten Jahren etwas Vorrath vom Flachs kauft, damit man denselben in schlechten Jahren hat.

Hat man nun den Steinflachs erhalten, so wird er zum Spinnen zubereitet, welches durch die Arbeit des Hechelns geschiehet. Man bindet ihn nemlich auf, und hat einen Hechelstuhl, auf dem eine Hechel festgebunden ist. Man hat vielerlei Hecheln, von der groben bis zur feinsten. Zuerst wird der Flachs durch die grobe Hechel gezogen, man nimmt immer eine Rüste, wikkelt sich dieselbe zweimal um die vier Finger der rechten Hand, und ziehet das Ende, woran die Knoten gesessen, zuerst durch; mit der linken

Hand

Hand hebt man die Rüste Flachs immer in die Höhe, damit sie sich nicht verhedert, bis sie in der Mitte rein durchgehechelt ist. Alsdann nimmt man das andere Ende, wikkelt es wieder so um die Hand, und ziehet es wieder durch die Hechel. Die grobe Hede legt man auf einen Haufen und wikkelt sie in runde Bündel. Hierauf wird der Flachs geribbet und genudelt.

Das Ribben geschiehet auf folgende Weise: Man hat ein Gestell, das in die Höhe stehet, und oben mit einem runden, ledernen Küssen versehen ist, und der Ribbestuhl heißt. Vor diesen sezzet man sich, und hat in der rechten Hand ein Ribbeeisen, welches ein kleines kurzes Eisen ist, das einen hölzern Griff hat; in der linken Hand hat man allemal eine Rüste Flachs. Man schabt nun mit dem Ribbeeisen auf dem ledernen Stuhl die Schäben ab, und kehret, wenn das auf einer Seite geschehen, die Rüste auf die andere Seite um, und macht es an dem andern Ende eben so, daß jede Rüste Flachs durchgehens geribbet ist, worauf man die Rüsten auf der rechten Seite hinlegt, und schreg über einander, bis man eine Partie zusammen hat. Alsdann wird der Flachs genudelt.

Nudeln heißt, den Flachs durch die Hände reiben, wobei man lederne Handschuhe anziehen muß, weil man sich sonst die Hände durchreibet. Man nimmt in die linke Hand eine Rüste Flachs, mit der rechten Hand reibet man dieselbe, immer einen Flek dichte neben dem andern, bis die Rüste ganz durchgenudelt ist. Hat man eine Partie zusammen, so ziehet man denselben durch die Mittelhechel. Bei dem Hecheln

muß

muß man ja sorgfältig sein, daß man die Rüsten auf beiden Seiten gerade durchziehet, damit in der Mitte kein gedreheter Flachs bleibt, welches die Landleute Nester nennen. Will man den Flachs noch feiner haben, so kann man denselben noch einmal rübben und nudeln, und ihn durch eine ganz feine Hechel ziehen. Man erhält alsdann nicht so viel Flachs, allein er ist desto feiner. Die Mittelhede wird sowohl, als die feine Hede, besonders gelegt, und jede Sorte Hede auch besonders gesponnen, weil es verschiedene Sorten Garn giebt. Die Rüsten Flachs werden alsdann in Knoten gewunden, zwei Knoten Flachs sind mehrentheils ein Pfund, und werden mit einer dünnen Rüste Flachs zusammen gebunden. Hierzu gehöret ein eigener Handgriff, wer daher vom Hecheln noch nichts verstehet, der thut wohl, daß er eine Frau zum Hechlen nimmt, bis er das Hecheln des Flachses recht verstehet, damit er den Flachs nicht in die Hede ziehet. Man muß sich zum Flachsreinmachen auf eine Kammer sezzen, die ledig ist, weil der Flachs sehr stäubet. Man thut aber wohl, wenn man zum Flachsreinmachen lange Tage wählet, weil da eine Arbeitsfrau den ihr gegebenen Lohn wieder einbringt, denn wird in einem Tage wenig fertig, und muß man zu viel Arbeitslohn geben, so kommt der Steinflachs hoch, und ist alsdann kein Vortheil dabei. Eine Person, die hechelt, bekommt hier etwas zu Essen, und gewöhnlich zwei Groschen sechs Pfennige Tagelohn. Die Landleute pflegen auch den Flachs, den sie als Pfundflachs verkaufen wollen, erst zu ribben und zu nudeln, und alsdann ihn erst durch die grobe Hechel,

und

und darauf durch die Mittelhechel zu ziehen, und so bringen sie ihn alsdann in Pfund- oder halben Pfundknoten zum Verkauf, da man von ihnen wohl acht bis zehn Pfund für einen Thaler erhält.

Ich werde Dir, meine liebe Freundin, nun noch Einiges von der Bereitung des sogenannten Manheimer Flachses aufsetzen, der häufig in den Feldern um Magdeburg, und meistens von den Bürgern der Pfälzerkolonie in der Neustadt Magdeburg gebauet wird, welcher mehrentheils viel weisser, als der hiesige Landflachs ist, und ein schöneres Ansehen hat, in vieler Absicht aber anders, als dieser, bearbeitet und zubereitet wird.

Der Akker muß ein solcher sein, der das vergangene Jahr Schminkebohnen getragen, oder zu Grabeland gebraucht worden, oder der brach gelegen hat: allein in drei Jahren darf er keinen Flachs getragen haben. Hat der Akker brach gelegen, so muß er vor dem Winter gemistet und gepflüget werden.

Vom sechsten bis zum achtzehnten April ist die Säezeit, wobei aber viel auf die Witterung ankommt.

Im Mai, wenn der Flachs wie eine Handbreit lang ist, wird er recht rein gewietet, und alles Unkraut, so viel als möglich, herausgezogen, zu welcher Arbeit man gern, wenn es sein kann, einen Tag wählt, vor welchem es kurz zuvor geregnet hat.

Wenn der Flachs reif ist, welches man daran siehet, wenn die Knoten gelb und trokken sind, wird er gerade aufgezogen, und auf den Akker hingespreuet. Wenn es regnet, wenn der Flachs schon aufgezogen

ist, so wird er sprenklicht, welches man rothschäbigt nennt. Wenn der Flachs drei bis vier Tage gelegen, wird er mit einer langen Stange gewendet.

Wenn der Flachs trokken ist, wird er in Bunde gebunden, und in die Scheunen gefahren, welches an einem Tage geschiehet, da die Sonne recht heiß scheinet, damit er trokken in die Scheune kommt.

Alsdann wird er mit einer sogenannten Treute geschlagen: dies ist ein vierektes dikkes Holz, mit einem langen Stiele.

Hierauf wird der Lein reingeworfen und gesiebet.

Alsdann wird der Flachs in kleine Rötebunde unten und oben mit Strohseilen gebunden, und ins Wasser gefahren. Vor Magdeburg sind Steinbrüche und Kulke, worin stehendes Wasser ist, in diese wird der Flachs gelegt. Wenn es regnet, wenn der Flachs in der Röte ist, so ist es sehr gut, und der Flachs wird alsdann recht weiß. Alle Abende wird der Flachs mit einer langen Stange mit einem krummen Haken umgewendet. Ist die Witterung warm, so bleibt der Flachs vier bis fünf Nächte liegen; ist es aber kalt, so bleibt er wohl acht Nächte liegen. Man probiret ein Bund, welches man an die Sonne sezzet, läßt es sich braken, wenn es trokken ist, so ist der Flachs gut.

Hierauf wird er auf einen Stoppelakker, oder auf einen Akker, der brach liegt, gefahren. Es muß dies allemal ein Akker sein, der nicht gleich wieder bebauet wird, als z. B. ein Akker, auf den Gerste gesäet wird.

Auf dem Akker wird der Flachs auseinander gelegt; bekommt er alsdann einen Regen, und die Sonne scheinet darauf, so wird er recht weiß.

Wenn er etwa drei Wochen gelegen hat, so wird er mit einer Stange gewendet, und muß alsdann noch drei Wochen liegen. Ist das Wetter gut, so kann er nach vierzehn Tagen gewendet, und in vier Wochen eingefahren werden.

Wenn der Flachs mit recht heissem Sonnenschein in die Scheune kommt, so ist dieses sehr gut, weil er alsdann recht trokken ist; ist das leztere nicht, so stokket er leicht. Nun wird der Flachs von Mannspersonen auf einer grossen Brake zurecht gemacht, die mit einer Schlage versehen ist, womit die Schäbe losgeschlagen wird. Hierzu bedienet man sich langer Eisen, wie stumpfe Messer, mit denen man die Hede losschrapet. Wer den Flachs fein haben will, schwinget ihn hierauf, wie unsern Flachs.

Alsdann werden die Vorähren oder Knoten durch eine Hechel durchgezogen, die von Nägeln auf ein Bret gemacht ist. Wer den Flachs recht fein haben will, nudelt ihn auch noch.

Hierauf wird er gehechelt, erst auf einer groben Hechel, und darnach auf einer feinen. Soll der Flachs recht fein werden, so kann man ihn eben so, wie unsern Flachs, durch mehrere Hecheln ziehen.

Alsdann wird eine Rüste genommen, in der Mitte zusammengeschlagen, sechs Hände voll Flachs zusammengebunden, und zum Verkauf gebracht. Einen Viertel Stein bindet man gewöhnlich zusammen.

Will man den Flachs zum Aufheben in den Kasten legen, so machet man denselben in Knoten, wie den Landflachs, denn wenn er so offen liegt, verhedert er sich leicht. Will man aber denselben Steinweise verkaufen, so ist dies nicht nöthig. Je länger der Flachs liegt, desto besser wird er.

Von dem Spinnen des Flachses, dem Garnweben, und Bleichen der Leinwand.

Es ist wohl ausgemacht, daß eine Hausmutter sehr vernünftig handelt, wenn sie darauf siehet, daß in ihrem Hause immer ein gehöriger Vorrath von selbst und von ihren Hausgenossen gesponnenen Garne sich befinde, um davon die Ihrigen immer mit Leinwand und nöthiger Wäsche versorgen zu können, denn das kann wohl Niemand leugnen, daß weisse und reinliche Wäsche mit unter die größten Wohlthaten zu rechnen. Indessen hält es doch bei vielen Leuten sehr schwer, immer so viel Geld im Vorrath zu haben, um alles nöthige Leinen zu kaufen; wird aber selbst gesponnen, und aus dem selbstgesponnenen Garne die Leinwand verfertiget, so ist dieses ein grosser Vortheil. Man sagt zwar oft: Spinnen ist ein kleiner Gewinn: wie viel Stunden werden aber oft bei ganz unnöthigem Puz verschwendet, der nach kurzer Zeit nicht mehr gebraucht wird. Alle diese Zeit kann zu nüzlichen Hausgeschäften verwendet werden, worunter das Spinnen gewiß mit gerechnet werden kann, dabei ist dasselbe eine so angenehme Arbeit, daß man nicht leicht Langeweile dabei hat, und wenn man die

frü-

frühen Morgenstunden mit zum Spinnen anwendet, so kann man in einer kurzen Zeit eine ansehnliche Anzahl Garn spinnen, welches gewiß dauerhaft und gut ist; und hat man recht feinen Flachs, so kann man das feinste Garn daraus spinnen, wo man oft über zweimal sechzig Schok aus einem Pfunde erhält, welches eine Leinwand giebt, die der holländischen an Feinheit nichts nachgiebt, und in der Dauer derselben noch vorzuziehen ist. Man hat auch jezt häufig den thörichten Wahn abgelegt, daß das Spinnen sich nicht für Personen vom Stande, oder auch für junges Frauenzimmer schikke: Fleis zieret jeden Stand. Ich werde Dir daher die Zubereitung des Garns zur Leinwand so gut aufschreiben, als ich sie weiß.

Wenn der Flachs gesponnen wird, so wird er auf einen ordentlichen Spinnrokken aufgewokket. Einige schürzen sich eine Knobte Flachs in der Schürze ein, legen immer eine Rüste oder Strehne Flachs nach einander gerade auf dem Schoos hin und her. Alsdann wird der Flachs um den Spinnrokken gewikkelt, und das sogenannte Wokkenblatt darum gebunden. Man kann aber auch auf einem grossen Tische so aufwokken, daß man jede Rüste auseinander immer hin und herlegt, und alsdann so um den Spinnrokken wikkelt. Ein hohes Rad ist besser, fein Garn zu spinnen, als ein Rad, das auswärts geht. Das Auflekken beim Spinnen ist nicht gut, man hat daher jezt kleine Tassen von Porzellain, oder auch irdene, die in der Mitte eine Oefnung haben, in welche das Wasser gegossen wird, in welches man den Finger eintauchet, und so seiner Brust nicht schadet.

Man

Man muß den Flachs nicht lange auf der Rolle stehen lassen, sonst verstokt derselbe. Funfzehn Schok kann man in einem Tage gut spinnen, eine Spinnerin aber spinnt wohl zwanzig Schok. Mittelgarn haspelt man funfzehn Schok auf; (zu einem Schokke gehören sechzig Faden), feinen Flachs haspelt man zwanzig Schok auf. Auch das Garn muß man nicht lange auf der Rolle stehen lassen, weil es sonst verstokket. Bei dem Abhaspeln muß man das Garn zweimal unterbinden, sonst verhedert es sich bei dem Auskochen. Wenn man das Garn abgehaspelt, muß man es an einen troknen Ort hängen, weil es sonst auch leicht verstokt.

Bei dem Auskochen habe ich dies als die beste Art ausprobiret: Ist es schlechtes, schwarzes Garn, so muß man Asche von Eichenholze durchsieben, das Garn auseinander machen, es in einem Tübben des Morgens mit Flußwasser naß machen, es so bis den Nachmittag stehen lassen, und alsdann jedes Stük Garn in gesiebter Eichenasche umwenden, welches aber erst den Nachmittag geschehen muß, zuvor aber muß man es aus dem Wasser ausfringen. Alsdann wird in den Kessel recht reines, langes Stroh so gelegt, daß es in der Mitte in die Höhe steht, und auf den Seiten in dem Kessel breit auseinander liegt, auf welches das Garn Schichtweise gelegt, Flußwasser darauf gegossen, und es so drei Viertel Stunden gekocht wird. Bei dem kochen muß es mit einem reinen Besenstiel in die Höhe gezogen werden. Hierauf wird es in ein Waschfaß gethan, Brunnenwasser darauf geschüttet, und die Asche recht rein ausgespült; alsdann läßt man

es

es in dem Waschfasse stehen, zapfet das Brunnenwasser ab, und giesset wieder Flußwasser darauf, und läßt es so die Nacht stehen, so wird es den folgenden Morgen ausgefrungen, auf eine Linie gehangen, und getroknet. Es muß recht ausgeschlagen werden, damit die Asche ausflieget. Kann man das Garn an einem Flusse spülen, so ist es noch besser, weil das Flußwasser weicher ist.

Noch eine Art gutes weisses Garn auszukochen, ist folgende: Wenn man klar Zeug gewaschen, so hebt man die weisse Seifenlauge auf, die man von dem Einbrühen des klaren Zeuges übrig behalten hat; alsdann legt man das Garn in einen langen, hohen Tübben, gießt die Seifenlauge darauf, und läßt es die Nacht so stehen. Den andern Morgen kocht man von Eichenasche rechte schöne Lauge, worunter kein Ruß ist, gießt die Lauge durch ein Tuch wieder in den Kessel, daß sie recht kochet, fringet alsdann das Garn aus der Seifenlauge rein heraus, giesset dieselbe weg, thut das Garn wieder in den Tübben, und giesset die kochende Lauge darauf, dekket das Faß zu, und läßt es so acht Stunden stehen, worauf man es recht rein in Flußwasser ausspület, wenn man es recht aus der Lauge herausgefrungen hat. Alsdann hängt man es auf, und läßt es troknen. Auf diese Art wird das Garn auch recht gut.

Die Hede muß sogleich aufgesponnen werden, welches auf einem schlechten Rade geschieht; sie wird aber nicht aufgewokket; sondern man hält sie vor sich, und läßt den Faden immer sachte in das Rad einlaufen.

Wenn man von leinenen Garn Leinwand machen läßt, so wiegt man dem Leinweber allemal das Garn zu, und wiegt die Leinwand zurük, die alsdann aber etwas schwerer wiegen muß, weil die Schlichte darin ist. Will man es daher genau wissen, so muß man die Leinwand auswaschen, sie wieder trokken werden lassen, und sie alsdann wiegen.

Von ordinairer Leinwand gehen sechzehn bis achtzehn Schok auf die Elle, auf feine Leinwand aber wohl zwanzig bis vier und zwanzig Schok, ja ist sie sehr fein, so gehen wohl dreissig Schok darauf.

Leinwand wird gewöhnlich sechs Viertel breit gemacht.

Zu Schnupftüchern macht man die Leinwand nur fünf und ein halb Viertel breit.

Drel zu Tischtüchern macht man auch sechs Viertel breit. Die Servietten macht man sechs kurze Viertel breit, und sechs und ein halbes Viertel lang. Wenn man Damastdrel oder gezogenen Drel machen läßt, so läßt man das Laken ohne Nath in der Breite drei and ein halbe Elle machen, und dazu achtzehn oder vier und zwanzig Servietten. Das Laken macht man denn so lang, als man es nöthig hat. Hierzu muß man aber recht feines Garn haben; es sind auch eigene Damastdrelweber. Zu ordinairen Tischgedekten kann man von flächsernem Garne den Aufzug machen, und von feinem Hedengarne den Einschlag, welches ein gutes ordinaires Tischzeug wird.

Zu Handtüchern macht man den Drel gewöhnlich drei Viertel breit, und schneidet alsdann die Hand-

tücher drei Ellen lang, nähet oben und unten Band daran, daß wenn das Handtuch oben schwarz ist, man es unten an dem Bande wieder in die Höhe hängen kann.

Man läßt auch halben Drel machen, welcher nicht so viel Macherlohn kostet.

Zu Küchenhandtüchern nimmt man Hedengarn und läßt davon halben Drel machen.

Von der ganz groben Hede kann man Leinwand machen, die zu Wischtüchern gebraucht wird. Hedeleinwand hält nicht so lange als Flachsleinwand.

Wenn man Zwirn machen will, drei oder vierdräthig, so wikkelt man sich so viel Knäule, als man den Zwirn dikke haben will, gemeiniglich nimmt man drei Faden. Alsdann legt man die Knäule in einen Napf mit Wasser, tritt das Spinnrad einwärts, und läßt den Zwirn immer sachte einlaufen.

Da die Leinwand erst eine eigenthümliche Schönheit dadurch erhält, wenn sie weiß gebleicht ist, und die beste Leinwand kein Ansehn hat, wenn sie nicht gut gebleicht ist, so will ich Dir, liebe Emilie, hier auch aufschreiben, wie man die Leinwand selbst recht gut bleichen kann. Es giebt zwar viel auswärtige schöne Bleichen, die der unsrigen weit vorzuziehen sind, worunter die holländische Bleiche Eine der besten ist, allein da man doch nicht immer an dem Ort, wo man wohnt, möglich machen kann, was an andern Orten sehr gut von Statten gehet, so werde ich Dir hier die Art schreiben, wie wir selbst unsere Leinwand recht weiß bleichen können, ohne daß sie dadurch Schaden leidet.

Das Erste, was man bei dem Bleichen beobachten muß, ist das gehörige Bändern, daß man, wie ich Dir schon einst gesagt, an die Leinwand allemal vier Ellen weit auseinander zu beiden Seiten Bänder nähet. Diese Bänder kann man von dem Garne machen, welches der Leinweber zurük giebt, und ein Traum genannt wird, und der Anfang des Zuges der Leinwand ist. Man flechtet von diesen Faden drei Strehnen, und macht oben an jeder Flechte einen Kreuzknoten, alsdann nähet man diese Flechten auf beiden Seiten an. An beiden Enden der Leinwand wird in der Breite eine halbe Elle grobe Leinwand angesezt, welches ein Vorsaz genannt wird. In der Leinwand selbst muß man auf beiden Seiten die Anfangsbuchstaben des Namens des Besizzers, und die Zahl mit ächtem Garn zeichnen.

Wenn es sein kann, so legt man die Leinwand lieber an einen troknen Ort, als auf einen feuchten grünen Plaz: ist es indeß nicht zu ändern, so muß man die Pfähle, an welche man die Leinwand befestigen will, tief einschlagen, und die Leinwand etwas in der Höhe von der Erde an den Bändern befestigen, so daß sie schräg liegt, welches dazu gut ist, daß sie nicht so leicht stokket, und die Würmer sie nicht in die Erde ziehen. Ueber zwanzig Ellen lang macht man ein Stük Leinwand zum Bleichen nicht gern, weil man sie sonst nicht so gut regieren kann, kann man es aber auch nicht gut ändern, und will man z. B. ein Stük Leinwand von sechzig Ellen nicht gerne in mehr als zwei Enden schneiden, so muß man nur ja das dichte Bändern nicht vergessen.

Wenn die Leinwand auf die Bleiche gelegt werden soll, welches, wenn gutes Wetter ist, schon zu Ende des Aprils geschiehet, so wird sie des Abends in einen Tübben in Flußwasser gelegt, und alsdann am Morgen auf dem Bleichplaz, wo die Pflökke schon eingeschlagen sind, feste gemacht. Alle Abend und Morgen wird sie mit Flußwasser begossen.

Hat die Leinwand acht Tage gelegen, so wird sie gebüket.

Zum Büken legt man sie gerade über einander, in einen hohen Tübben, den man mit einem groben Laken bedekt, und thut Eichenholzasche darauf. Alsdann wird kochend Flußwasser auf das Laken gegossen, und die Lauge von der Asche muß auf die Leinwand laufen, bis sie sich ganz durchgezogen.

So bleibt die Lauge zwölf Stunden auf der Leinwand stehen, und wird nachher wieder auf den Bleichplaz gelegt. Dies Büken wird alle acht Tage wiederholt, bis die Leinwand weiß ist. In der Zwischenzeit wird sie alle Tage begossen, es sei denn, daß es regnet, und der Regen die Leinwand gehörig trift, daß sie davon ganz naß wird.

Wenn die Leinwand weiß ist, und man sie aufnehmen will, so wäscht man dieselbe in Seifenlauge recht rein aus, siehet man wo einen Grasflek, oder einen andern Flek, so streichet man Seife darauf, und wäscht jeden Flek recht rein aus, alsdann wird die Leinwand zum Troknen wieder auf den Bleichplaz hingelegt.

Indem sie troknet, wird sie recht gerade gezogen, und so bald sie ganz trokken ist, wird sie in der

Mitte

Mitte die Länge herunter zusammen geschlagen; hierauf wird jedes Stük Leinwand in eine runde Walze gewikkelt, und etwas geschlagen, daß es sich in der Breite ausdehnet, so ist die Leinwand fertig, und kann in den Koffre gelegt, oder zum Gebrauch verschnitten werden. Kann man seine Leinwand selbst bleichen, so ist man gewiß versichert, daß sie nicht ohne Noth strapaziret wird, oder daß schädliche Sachen dazu genommen werden, denn es giebt oft Bleicher, welche die Leinwand mit Kalk bleichen, wodurch sie geschwinder weiß wird, und dichter aussiehet, allein es ist dieses der Leinwand sehr nachtheilig. Indeß kann man diesen Betrug leicht sehen, wenn man die Leinwand erhält, der Kalk macht nemlich, daß sie beständig stäubet, auch ist sie schwerer, als wenn sie gehörig gebleicht ist. Auch bedienen sich die Bleicher oft der Potasche, ein Stük Leinen ohne grosse Mühe bald weiß zu bekommen, allein die Potasche ist der Leinwand gleichfalls nachtheilig, und man wird finden, daß Leinen, welches von der Potasche seine Weisse erhalten, weit geschwinder zerreißt, als Leinen, das ohne dies zu scharfe Mittel zubereitet worden. Buttermilch hingegen ist sehr gut, ein Stük feine Leinwand damit zu bleichen, wenn es vorher etlichemal gebüket worden. Brunnenwasser taugt gar nicht zum bleichen, und man muß, wenn man nicht immer Flußwasser haben kann, lieber Regenwasser aufheben, als mit Brunnenwasser begiessen, denn es ist zu hart, und macht, daß die Leinwand weit länger bleichen muß.

Nun auch Einiges von dem Bleichen des Zwirns. Will man grauen Zwirn bleichen, so zeichnet man ihn vor-

vorher auf beiden Seiten des Gebündes mit einem Läppchen Leinwand, worin man einen Buchstaben zeichnet; alsdann wird der Zwirn eine Nacht eingeweichet, und am Morgen auseinander gemacht, auf dem Bleichplazze auf Hölzer befestiget, alle Morgen und Abend begossen, und nach acht Tagen gebüket. Dies Büken wird drei bis viermal wiederholt, so daß er immer acht Tage dazwischen liegen bleibt, und alle Morgen und Abend umgekehrt wird. Ist der Zwirn alsdann weiß, so wird er in Seifenlauge ausgewaschen, rein gespült und getroknet. Das weisse leinene Garn wird auch so gebleicht, und wird geschwinder weiß. Leinwand von gebleichtem Garne siehet gemeiniglich noch weisser aus, als solche, die nach dem Weben gebleicht wird: allein sie muß, wenn sie vom Leinweber kommt in Seifenlauge ausgewaschen werden, und acht bis vierzehn Tage noch auf dem Bleichplazze liegen, und alle Morgen umgewandt und begossen werden. Auf diese Art wird sie vortreflich weiß.

Wenn man bunte Leinwand machen läßt, so thut man wohl, wenn man auf ächt gefärbtes Garn siehet, weil sonst das wohlfeile Leinengarn entweder mit der Zeit ganz ausgehet, oder, welches noch schlimmer ist, das Bunte in das Weisse tritt, und dadurch die ganze Leinwand verdirbt. Ich selbst habe das Exempel gehabt, daß gelbes selbst gefärbtes Garn Farbe hielt, und etwas, das zugekauft war, in die weisse Leinwand ging. Da nun die Leinwand erst neu getragen, und hernach gewaschen wurde, so war es zweierlei Zeug: eines sahe gut aus, das andere aber war völlig verdorben. Man muß daher alles

bunte

bunte Garn, was man in weisse Leinwand einzuschlagen gedenkt, erst probiren, nemlich kochendes Wasser darauf giessen, und es so einige Zeit stehen lassen, damit dasjenige, was abfärben will, gleich abgehet; alsdann muß man es troknen und spülen.

Will man blau und weisse Leinwand machen lassen, und nimmt dazu dunkelblaues Garn, so muß man es vorher in einen Tübben legen, mit kochendem Wasser begiessen, und es zugedekt zwölf Stunden stehen lassen, es hierauf spülen und troknen, so wird es niemals abfärben. Zu Einletten der Dekkebetten und Kopfküssen, worein man die Daunen und Federn stopfet, nimmt man jezt viel Federleinwand, welche aus lauter Leinengarn von verschiedenen Farben sehr dicht gemacht wird. Ich werde Dir in der Folge noch gute Vorschriften zum Färben, und die Bereitungsarten derselben auffezzen, daher ich dies jezt übergehen werde.

Zu Unterbetten nimmt man jezt viel schmalgestreiften blau und weissen, oder roth und weissen Drel, welcher sehr gut aussiehet, allein auch hoch zu stehen kommt; man kann sich daher selbst Garn blau oder roth färben, dasselbe mit dem weissen Garn dem Leinweber geben, und sich nach guten Mustern Drel machen lassen, der dem holländischen nichts nachgiebt. Auch macht man viel roth und weisse Leinwand, wozu man weiß gebleichtes und rothes türkisches Garn nimmt. Man muß aber ja dahin sehen, daß das türkische Garn ächt ist, denn es wird viel unächtes für ächtes verkauft, daher man es erst probiren muß, wenn man

nem=

nemlich etliche Stiche in Leinwand nähet, und es auswäscht, so muß es nicht abfärben. Auch muß man ja darnach sehen, daß der Leinweber nicht etwa Oel in das türkische Garn menget, sonst wiegt es weit schwerer. Man thut überhaupt wohl, wenn man, zumal bei einer so kostbaren Sache, immer auf ehrliche Arbeiter siehet.

Man macht auch weisse Schnupftücher mit Kanten von türkischem Garne, und viele Leute haben um graue Schnupftücherleinwand Kanten von türkischem Garne machen, und es dann bleichen lassen; allein ich thue dies nicht, sondern lasse mein Garn erst bleichen, und alsdann Kanten von türkischem Garne darum machen, denn ich habe es selbst gesehen, daß das ächte türkische Garn ausgebleicht ist, und die Tücher alsdann alle Schönheit verlohren haben.

Man kann auch Seide in Leinwand mit einschlagen lassen, wodurch diese ein schönes Ansehn bekommt. Es giebt verschiedene Arten Seide, die man darzu anwenden kann. Da ich Dir aber, liebe Emilie, eine besondere Beschreibung von dem Seidenbau versprochen habe, so will ich diese verschiedene Arten der Seide erst in der Folge bemerken.

Von

Von dem Seidenbau.

Der Seidenbau ist eine so nüzliche Sache, daß ich jedem jungen Frauenzimmer, deren Zeit und Gelegenheit der Wohnung es erlaubt, anrathen würde, Seidenwürmer zu ziehen. Wir werden gewiß für unsere Mühe immer in etwas belohnet, auch gewähret der Seidenbau einiges Vergnügen, und vermehret unsere Kenntnisse; es zeiget sich in dieser unansehnlichen Raupe die unendliche Macht und Güte, und die vollkommenste Weisheit Gottes. Es ist freilich ausgemacht, daß besonders Personen, die auf dem Lande wohnen, und sich selbst Maulbeerbäume ziehen, noch mehr Vortheil dabei haben können, als diejenigen, welche die Blätter pachten müssen.

Indeß ist es doch ausgemacht, daß diejenigen, welche den Seidenbau gehörig in Acht nehmen, in guten Jahren ansehnlichen Vortheil erhalten. Auch in schlechten Jahren, wenn man nur dafür sorget, daß die Seidenwürmer gehörig gefüttert, und bei schlechtem Wetter in temperirter Wärme erhalten werden, hat man doch wenigstens einen mässigen Gewinn, und die fleissige Arbeiterin wird gewiß ein ansehnliches Quantum Seide, und zwar in einer Zeit von sechs Wochen erhalten. Es ist wahr, die lezten Wochen dieser Zeit sind sehr mühsam, weil alsdann die Würmer grösser geworden, mithin mehr Nahrung brauchen, und Tag und Nacht gefüttert werden müssen,

bis

bis sie sich endlich einspinnen: allein, wo ist in der Welt eine Sache ohne Mühe? Man vergißt die kurze Zeit der Arbeit bald, da man nachher den Vortheil lange besizzet, und sich mit Vergnügen der mit Seegen von Gott belohnten Arbeit erinnert.

Die Nahrung des Seidenwurms ist das Erste, was man beim Seidenbau wissen muß.

Gott hat es in der Natur so weislich geordnet, daß der Seidenwurm kein anderes Kraut oder Blatt geniesset, als nur die Blätter der weissen Maulbeerbäume. Kein anderes Insekt sezzet sich auf die Blätter dieser Bäume, daher bleiben sie von allem schädlichen Ungeziefer frei, und sind mithin dem Seidenwurme die beste Nahrung, weil dieses Thier ausserordentlich eigen in seiner Nahrung ist. Es haben zwar Personen, die Seidenwürmer gezogen, versucht, denselben die Blätter von dem schwarzen Maulbeerbaume zu geben, allein die Seidenwürmer haben dabei nicht gedeien wollen. Es ist zu bewundern, wie die Blätter des weissen Maulbeerbaums einen gewissen Leim bei sich führen, aus welchem der Seidenwurm in der Folge seine Seide spinnet. Was demselben auch bei dem Genuß der weissen Maulbeerblätter schadet, das sind hauptsächlich nasse Blätter; auch schadet es den Seidenwürmern sehr, wenn sie Blätter erhalten, welche mit Honigthau befallen sind: daher man wohl thut, wenn man des Abends Blätter in Vorrath pflükket, damit man im Nothfall den andern Morgen davon füttern kann: doch müssen die Blätter an einen kühlen Ort gesezt werden. Der

Seiden-

Seidenwurm ist Eine der unansehnlichsten Raupen: allein die Art, wie er sich einspinnet, eine Zeitlang gleichsam schlummernd da zu liegen scheint, und endlich als ein schöner Schmetterling die schlechte Hülle verläßt, ist uns ein treffendes Bild der Auferstehung: da, wenn unser verweßter Leib in der langen Nacht des Grabes geschlummert, an jenem Tage der Erweckung aus der sterblichen Hülle ein himmlisch schöner und verklärter Körper hervorgeht.

Die Entstehung des Seidenwurms geschiehet auf folgende Art:

Man nimmt die Cocons der Seidenwürmer, welche doppelt oder angeflekt sind; damit man einigermaassen eine gleiche Anzahl hat, so suchet man zu einem halben Pfunde spizziger Cocons ein Pfund grosse runde Cocons aus. Die spizzigen sollen Männchen, und die runden Weibchen sein, welches Kennzeichen aber doch bisweilen trügt.

Um ein Loth Saamen zu bekommen, muß man etwa ein halbes Pfund Cocons rechnen. Ganz genau läßt sich dieses nicht bestimmen, und man muß bei dem Seidenbau Proben anstellen, und mit jedem Jahre zulernen. Drei Wochen nachher, wenn der Seidenwurm sich eingesponnen, frißt er sich durch: man muß aber die doppelten Cocons an der weichsten Seite, welches gemeiniglich die oberste ist, mit einem scharfen Messer aufschneiden. Hat man die oberste Seite nicht getroffen, so muß man die andere Seite auch aufschneiden, oder sie umkehren, daß sie mit dem Kopfe oben kommen, denn da sie sich wegen des

engen

engen Raums nicht umdrehen können, so würden sie sterben, wenn man sie nicht aufschnitte. Der Seidenwurm kommt als ein Buttervogel aus dem Cocon, gemeiniglich des Morgens ganz früh. Die Männer sind klein, sehen gelblich aus, und schlagen mit den Flügeln, die Weiber aber sind groß und dikke. Sie paaren sich bald, da man sie alsdann gepaart auf Bogen Papier sezzet. Den Nachmittag nimmt man sie von einander, und wirft die Männchen weg; oder man müßte vielmehr Weibchen bekommen haben, und die munterſten Männchen noch bis auf den folgenden Morgen aufheben wollen. Die Weibchen sezzet man auf einen papiernen Kaſten, worein man schwarzen Crepflor gelegt hat. Hier legen die Weibchen ihre Eier, und wenn sie deren etwa vierhundert gelegt haben, so sterben sie. Die Eier werden, wenn sie grau sind, von dem Zeuge behutsam abgemacht, und in Papier aufgehoben, daß kein Ungeziefer dazu kann; auch müssen sie an einem kühlen Orte stehen, der aber nicht zu kalt ist, damit sie nicht erfrieren. Frieret es stark, und man weiß sie nicht zu verwahren, so thut man sie in eine trokne Flasche, und macht einen leichten Stöpsel darauf. Denn wenn man sie unverwahrt hinsezzet, so schimmeln sie leicht, und sind dadurch verdorben.

Noch eine andere Art, die Eier aufzuheben, die sehr leicht und gut anzuwenden, ist folgende:

Man läßt die Weibchen ihre Eier gleich in papierne Käſtchen legen; wenn sie gestorben, wirft man sie aus den Kaſten; die Eier aber verwahret man in denselben Kaſten, worein sie gelegt sind, und

ver-

verhütet dadurch, daß keins durch das Abmachen zerdrükt wird. Weil aber die Eier feucht sind, so legt man zwischen jeden Papierkasten einen Bogen Löschpapier, worein sich die Feuchtigkeit ziehet; hierauf verwahrt man sie an einem kühlen Orte, wo es aber nicht frieren darf; auch muß man sorgfältig dahin sehen, daß dieselben nicht verschimmeln. Es ist weit besser, von eigenem Saamen Würmer zu erhalten, als sich fremde Grains kommen zu lassen, die öfters nichts taugen.

Das Zimmer, worin man seine Seidenwürmer will auskriechen lassen, muß einen Ofen haben, damit man, wenn etwa Kälte einfiele, heizzen könne.

Ferner muß man in der Stube ein Gerüste von Latten machen, wo man zuerst die Würmer auf Papier, und alsdann, wenn sie spinnen sollen, in die Spinnhütten bringen kann.

Will man nun Seidenwürmer ziehen, so wird man gewiß immer Gelegenheit haben, ein Zimmer besehen zu können, worin Seidenwürmer gezogen werden, nach welchem man seine Zimmer einrichten kann. Es kommt bei denselben viel auf die Reinlichkeit an: daher ist es besser, wenn eine Stube nicht zu klein ist, welches dem Wachsthum der Würmer hinderlich sein würde. Auch muß man gehörige, reine Trittleitern haben, damit man bis zum obersten Gerüste, wo sie sich einspinnen, kommen könne: indeß ist es besser, wenn das Zimmer nicht zu hoch ist, weil man sonst nicht so hoch in die Höhe reichen kann, und die aufsteigende Dunst den Würmern, die sehr in der Höhe sich befinden, schaden kann. Man muß

auch

auch ein Gagefenster haben, um im Nothfall Zugluft machen zu können. Kann man es haben, so hängt man ein Thermometer mitten in die Stube so hoch, wie ein Mensch steht. Nach der Reaumurschen Rechnung ist der achtzehnte Grad der Wärme der zuträglichste. Es ist dieses einigermassen nöthig, einen gewissen Grad der Wärme zu bestimmen.

Wenn die Maulbeerbäume ausgeschlagen, so daß an jeder Sprosse etwa vier Blätter sind, legt man seine Grains in die präparirte Stube, sezzet die Kasten auf die Gerüste oder Rükke, und bedekt sie mit Papier, welches mit Nadeln durchstochen ist. Hat der Saame kühl gelegen, so währet es wohl acht Tage, öfters noch länger, ehe die Würmer auskriechen; hat er aber warm gelegen, so kommen sie wohl am dritten Tage hervor. Sobald etliche auskriechen, legt man einige Blätter in den Kasten, worauf sie sich sogleich auf den Blättern sammeln. Man belegt alsdann einen andern Papierkasten mit Blättern, und bringt die Würmer hinein: man muß aber nur immer die Blätter, nicht die Würmer selbst anfassen. Die Papierkasten müssen mit hölzernen Rahmen versehen sein, daß man sie numeriren kann, damit man weiß, wie sie ausgekommen sind, welches bei der Häutung viel beiträgt. Zum ersten Futter für die Seidenwürmer muß man Blätter von jungen Bäumen haben, die man, damit dieselben nicht welk werden, in einen Topf pflükket, denselben mit Papier bedekket, und ihn in den Keller sezzet.

Wenn man siehet, daß die Seidenwürmer sich häuten wollen, so bringet man sie einen Tag vorher

auf

auf ein reines Lager. Man kann dies gleich bemerken, wenn die Köpfe glänzend werden, und sie nicht mit dem gewöhnlichen Hunger fressen. Wenn sie aber sich schon zu häuten anfangen, muß man sie ja nicht wegräumen, weil man ihnen sonst Schaden thun würde. Zwischen jeder Häutung kann man sie zweimal auf frische Lager bringen.

Man thut aber auch wohl, wenn man die Würmer nicht zu früh auskriechen läßt, weil es sonst öfters an Maulbeerblättern fehlt. Man muß sich hier etwas nach der Witterung richten, denn oft kann ein warmer Tag etliche Blätter ausgetrieben haben, und es kommen Nachtfröste, welche die Bäume zurükhalten, in diesem Fall ist man schlimm daran, wenn es an Futter fehlet, daher man die Erfahrung dabei zu Hülfe nehmen muß.

Gemeiniglich wenn die Seidenwürmer vier bis fünf Tage gefressen und alle vier Stunden gefüttert sind, häuten sie sich zum ersten mal. Sie liegen alsdann ganz still, und geniessen nichts, daher es nothwendig ist, daß die, welche zugleich ausgekrochen sind, in einem Papierrahmen sind, damit sie zugleich schlafen: sonst macht es Unordnung, und wer viel Seidenwürmer groß ziehen will, der muß alles in der besten Ordnung erhalten. Sie liegen wie todt und ohne etwas zu genieſſen vier und zwanzig Stunden, oft noch länger. Bleiben ja einige, die noch wachen, so müssen etwas weitläuftig Blätter hingelegt werden, daß sie darauf kriechen, und da sie alsdann in andere Kasten gebracht werden, wozu man auch kleine Zweige nehmen kann, die sich noch besser aus einem Kasten

in

in den andern bringen lassen. Wenn die Seidenwürmer aufwachen, legen sie eine trokne Haut ab, und haben graue Köpfe; man muß ihnen alsdann gleich Futter vorlegen, und sie auf ein frisches Lager bringen. Sie fressen nun wieder etwa vier Tage und häuten sich denn zum zweitenmale. Je geschwinder sie sich häuten, desto gesünder sind sie. Wenn sie das zweite mal erwachen, muß man ihr Lager schon weitläuftiger machen. Sie fressen alsdann wieder vier bis fünf Tage und häuten sich zum drittenmale, da man sie wieder auf neue und weitläutigere Lager bringt, weil sie nun grösser und stärker werden. Allemal wenn man glaubt, daß sie den folgenden Tag sich häuten werden, so bringt man sie auf andere Lager, allein ja niemals denselben Tag, sonst reißt man allemal ihr Gespinst los, und sie müssen sterben.

Nun müssen sie recht fleissig gefüttert werden, beinahe alle Stunden, so oft sie ihr Futter verzehrt haben. Man kann in der Zeit nichts thun, als bei den Seidenwürmern sein, und auch des Nachts müssen sie gefüttert werden, aber ja mit keinen nassen Blättern. Sind die Blätter vom Regen naß, so muß man sie in einem Laken hin und her schütteln, daß sie trokken werden. Blätter, die sich gebrannt haben, darf man denselben auch ja nicht geben, denn drükket man sie in Körbe fest ein, so werden sie dadurch sehr schädlich. Auch welke Blätter muß der Seidenwurm nicht haben, sondern frischgepflükte trokne Blätter, die nunmehr von stärkeren Bäumen sein können. Die Würmer müssen mit der größten Sorgfalt ausgesucht, und die kranken in ein beson-

deres

deres Zimmer gebracht werden, damit sie die gesunden nicht anstekken. Man hat nun Rahmen, die mit Papier bespannt sind: auf dieselben legt man die Blätter oder auch Zweige recht dikke; wenn eine Handvoll auf die Blätter gekrochen sind, so legt man sie in den leeren Rahmen, damit sie sich nicht am Fressen hindern. Können die Blätter bei Sonnenschein gepflükt werden, so ist es gut: sie müssen alsdann auseinandergelegt werden, daß sie luftig sind. Alle Morgen müssen die Würmer neue Lager haben, weswegen man Blätter in Vorrath pflükken muß, weil sie sonst den Seidenwürmern fehlen würden, wenn es regnete, wobei man aber ja dafür sorgen muß, daß sie frisch und trokken sind. Man macht nun die Spinnhütten von Birkenreisern oder wildem Beifuß, von welchem leztern man weniger, als von Birkenreisern braucht. Sobald man siehet, daß die Würmer ängstlich laufen, und nicht so begierig fressen, auch wohl einen Faden im Munde haben, bringt man sie in die Spinnhütten. Man schiebet einen Rahmen voll hinein, füttert sie daselbst, bis sie sich an die Reiser in die Höhe ziehen. Die Würmer lassen, wenn sie spinnen, etliche Tropfen Wasser fallen: siehet man nun, daß das Papier davon naß wird, so muß man ja reines Papier hinlegen, denn wenn andere Würmer auf diese Feuchtigkeit kommen, werden sie krank. Man muß sich immer etliche Hütten in Vorrath machen, damit die Arbeit nicht auf einmal kommt. Kann man sich im Herbst Spargelreiser zu Hütten sammeln, so ist es noch besser, denn diese lassen sich sehr geschwinde aufstellen. Man füttert

sie in den Hütten am ersten Tage zu der Zeit, da man die andern füttert: am zweiten und dritten Tage aber dreimal. Am dritten Tage bleiben wenig übrig. Die übrig bleiben, legt man in volle Hütten dicht an die Ruthen. Man muß die Hütten reine ausfegen, wenn die lezten wie die vorigen aufgestiegen sind. Alsdann läßt man sie zwei bis drei Tage unangerührt stehen: da man, wenn diese Zeit verflossen, die Cocons herausnimmt. Sie müssen sorgfältig ausgesucht werden: sind flekkigte darunter, oder doppelte, oder lokkere, so werden diese alle allein gelegt. Die guten werden alsdann gleich in einem Bakofen gebakken, wobei man sie in Körbe oder Säkke thun muß; man muß sie aber ja nicht zu heiß bakken, sonst schadet es der Seide. In dem Bakofen bei dem Bekker müssen sie erst zwei Stunden nachher, wenn die Semmeln heraus sind, in einem Sakke oder in einem Korbe eingeschoben werden, da sie denn in einer Stunde mehrentheils gut sind. Man kann sie auch oben auf dem Bakofen bei dem Bekker auf ein Laken eine Hand hoch hinschütten, und sie so eine Nacht liegen lassen; sie troknen da langsam, und die Seide wird nicht so spröde. Man kann auch die Cocons in seinem eigenen Bratofen bakken. Man macht in demselben mit kleinem Holze Feuer, läßt es rein ausbrennen, und macht die Kohlen auseinander, daß die Hizze gleichmäßig wird; alsdann fegt man die Kohlen rein aus, und legt die Cocons auf ein Laken eine Hand hoch in denselben. Wenn sie sich nicht mehr bewegen, und es klappert, wenn man sie schüttelt, so sind sie gut. Länger als eine

Stun-

Stunde dürfen sie nicht in dem Ofen sein, worauf man sie herausnimmt, und auf die Rükke oder Gerüste auseinander legt. Die flekkigten bringt man aber nicht in den Ofen, sondern man troknet sie an der Sonne. Die doppelten nimmt man zum Saamen, und die löchrichten zur Floretseide.

Wenn man die Cocons abhaspeln will, so macht man die Flokseide davon ab. Die rechte Art zu haspeln ist gewissermassen eine Kunst, und ohne daß man es wenigstens einmal gesehen hat, kann man die Seide nicht wohl selbst abhaspeln; allein es giebt immer Personen, die sich auf dieses Metie legen, und es aus dem Grunde verstehen.

Man hat einen doppelten Kreuzrahmen, der an der Haspel zwischen dem Fadenhalter und Fadenführer angebracht wird, und durch einander zwei Kreuzer in die Seide macht. Diese Haspeln sind noch nicht sehr gebräuchlich, allein sie sind dazu gut, daß man wirklich gezwungen wird, die Seide egal zu haspeln. Es giebt ausser dieser Art Haspeln noch mehrere mit Räderwerk, die auch sehr brauchbar sind.

Wenn man haspeln will, macht man Feuer unter einem recht rein ausgescheuerten kupfernen Kessel, der in der Küche oder sonst wo eingemauert ist. Der Kessel wird halb voll klares Flußwasser gegossen, in welches man einen Theil Cocons wirft, so daß das Wasser davon halb bedekt wird; hierauf nimmt man ein Bund Ruthen, an denen die Spizzen egal geschnitten sind, womit man die Cocons hin und her rühret, bis sie an den Ruthen feste hängen. Alsdann hebt man die Ruthen in die Höhe, und macht mit der

Stadtliche Bibliothek Passau

linken Hand die Flokseide ab, hält den Faden des Cocons fest, und legt die Ruthe weg. Wenn man zehn bis funfzehn Faden hat, je nachdem man die Seide fein haben will, so macht man sie mit eben so viel Faden an der Haspel fest, und läßt sie in beständiger Gleichheit herum drehen. Man muß immer einen Napf kaltes Wasser bei sich haben, um sich die Hände abkühlen zu können. Reißt ein Faden, so legt man gleich wieder einen an. Gott hat es mit Weisheit so geordnet, daß der Leim, welcher in der Seide ist, derselben eine Festigkeit giebt, daß sie nicht leicht reißt. Wenn die Cocons sehr lange gelegen, oder zu stark gebakken sind, so muß das Wasser sehr heiß sein; ziehet sich aber die Seide zu sehr in die Flokseide, so muß man kaltes Wasser zugiessen. Wenn man einen halben Tag gehaspelt hat, so muß man eine andere Haspel auflegen, auch frisches Wasser in den Kessel giessen, und damit wie beim erstenmale verfahren. Man kann die Seide in verschiedene Sorten theilen. Man wirft etwa vierzig bis funfzig Cocons in das Wasser. Zu der ersten und besten Seide können sechs Cocons zu einem Faden genommen, und dies kann gezwirnte Seide werden; zur zweiten oder Mittelseide aber gehören etwa zwölf Faden; die dritte muß sechzehn, die schlechteste aber neunzehn, auch wohl zwanzig Faden haben. Wenn der Faden reißt, muß er angelegt werden; man erhält durch die Uebung eine Geschiklichkeit denselben anzuwerfen, daß es nicht lange aufhält. Ist ein Cocon abgehaspelt, so muß man ein anderes anlegen, nur muß man immer dahin sehen, daß der Faden eine egale Stärke behält;

da-

daher muß einer bei dem Kessel beständig dahin sehen, daß man die abgehaspelten Cocons aus dem Kessel wirft, damit sie den laufenden Cocons nicht hinderlich sind. Wenn man den halben Tag gehaspelt hat, so ist die Winde voll: alsdann muß man eine andere Winde einlegen, daher immer drei bis vier Winden in Vorrath da sein müssen. Wer fleissig haspelt, kann in einem Tage zwei Pfund haspeln: kann man nun mit den Seinigen das Haspeln selbst verrichten, so kann man viel dabei ersparen: allein man muß die Seide auf der Winde ja trokken werden lassen, sonst wird sie kraus.

Die Floretseide wird auch auf verschiedene Art zurecht gemacht. Eine Art Floretseide ist die, welche um die Cocons gesessen, die man abpflükt, ehe man sie in den Kessel bringt. Sie kann wie Baumwolle auf Spinnrädern gesponnen, und zu Strümpfen gebraucht werden, und hält ausserordentlich warm. Man kann die Seide von den Würmern, die kurz geworden, auch dazu brauchen; auch kann man diese Art Seide zu seidener Watte zurecht machen lassen. Eine Art Flokseide ist auch die Seide, welche sich der Haspeler um die Hand wikkelt, wenn er den rechten Faden suchet. Es ist wieder hierbei zweierlei Art: die erste ist gerade, die andere ist verwirrt. Diese Art Seide wird mit etwas Potasche in einem Kessel aufgekocht, alsdann rein ausgewaschen, und zum zweitenmal mit Seife gekocht: zu zwei Pfund solcher Seide kommt ein und ein halbes Viertel gekochte Seife. Hernach wird sie reine ausgewaschen, wieder getroknet, und mit Stökkern geschlagen, daß alles

Unrei-

Unreine heraus geht, worauf sie kartätschet wird. Zum Kartätschen gehört auch eine besondere Geschiklichkeit, man muß lernen, wie man die Seide aus einer heraus in die andere hinein arbeitet, daß sie nicht zerreißt, und alle gehörig durchgezogen wird.

Die dritte Art Seide geben die Cocons, welche man aus dem Kessel geworfen hat. Man muß sie so lange kochen, bis sie ein Filz ist: alsdann wird die Seide auf einem Blokke mit der Keule so lange geschlagen und geschüttelt, bis alle Würmer heraus sind, da man sie alsdann noch einmal mit Seife rein kocht, sie rein ausspicht, und wie die vorige kartätscht.

Hierauf werden die Cocons genommen, die sich durchgefressen haben. Man schneidet sie auf, und macht den Wurm heraus, worauf man sie einen Tag und eine Nacht einweicht und im Wasser aufkochen läßt, darnach wird sie rein ausgewaschen, geklopft, kartätscht und gesponnen.

Von der Floretseide, die man erhält, wenn man den rechten Faden suchet, kann man, wenn sie recht zubereitet und auf einem Schweizerrade gesponnen wird, einen Einschlag in leinen Zeug machen lassen, der gut aussiehet. Man färbet sie, wenn sie gesponnen, was für Couleuren man will. Man kann auch Strümpfe und Handschuhe daraus strikken.

Glaube mir, liebe Emilie, daß diejenigen, die den Seidenbau betreiben, und sich Mühe geben, denselben abzuwarten, keinen Schaden davon haben. Ich habe es selbst erfahren, daß mit drei Loth Grains, alle Unkosten abgerechnet, welche die Miethe der Bäume, die Gerüste, das Abhaspeln und Spinnen

erfor-

erforderten, dennoch dreissig Thaler reiner Gewinn blieben, die doch in sechs Wochen erworben wurden. Allein der Vortheil muß ungleich grösser sein, wenn man auf dem Lande wohnet, und sich daselbst die Maulbeerbäume selbst ziehen kann; dabei das Haspeln und Spinnen selbst verstehet, die Arbeiten, die bei dem Seidenbaue nöthig sind, mit seiner Familie selbst verrichtet, und also die Vortheile selbst geniesset, die man so Andern abgeben muß.

Ich werde Dir daher auch aufschreiben, wie wan eine Maulbeerplantage anlegen müsse, damit Du auch hiervon gehörige Kenntniß erlangest.

Wenn man eine Maulbeerplantage anlegen will, verfährt man folgendermaassen:

Man nimmt von einem grossen Stammbaume, der runde Blätter hat, grosse weisse Beeren, und erhält von ihnen den Saamen zu weissen Maulbeerbäumen auf zweierlei Art. Die erste Art geschiehet, wenn man Maulbeeren in die Sonne legt und sie trokken werden läßt, bis man den Saamen ausreiben kann. Die zweite weit vortheilhaftere Art ist folgende: Man nimmt ein reines leinenes Tuch und fringet die Maulbeeren durch dasselbe, den Saft füllet man auf ein Faß, und läßt ihn vierzehn Tage gähren, worauf er durch Löschpapier filtrirt wird; oder er kann auch in sechs Tagen in ein reines Faß abgezogen werden, so bleibt das Unreine zurük. Wenn er denn klar ist, läßt man ihn so lange stehen, bis er sauer genug ist. Dieser Essig giebt dem Weinessig nichts nach: nur muß man die Maulbeerkerne mit den Händen und ja nicht mit einer Presse pressen, weil man

sonst

sonst dieselben zerdrükt. Was in dem Durchschlage bleibt, wäscht man in einer tiefen Schüssel mit Wasser, so fällt aller Saame in die Schüssel, und wird dann im Schatten getroknet. Man muß aber den Saamen von einem grossen Baume, der runde Blätter hat, und das Jahr vorher nicht gepflükt ist, nehmen. Das Land, das man zum Säen nimmt, muß gute schwarze Erde sein, es muß Sonne haben, und nahe am Wasser liegen, auch muß es gegen Mitternacht Schuz haben. Hat man Erde von einem Mistbeete dazu genommen, so ist es noch besser. Im Herbste muß die Erde zwei Fuß tief umgegraben, und guter Mist darunter gebracht werden, daß es mit einander stokket. Im Anfang des Aprils muß es wieder umgegraben werden; im Mai kann es zum leztenmale umgegraben, und recht gerade geharkt werden. Alsdann säet man den Saamen, wenn es nicht windig ist.

Man nimmt zu jedem Loth Saamen ein Beet von vier Fuß breit, und zwölf Fuß lang, macht darauf sechs Reihen mit der Harke, einen Zoll tief; nimmt das Loth Saamen, mengt es mit troknet Erde in einer Schüssel, theilt es in sechs Theile, streuet jeden Theil in eine Reihe, und macht die Reihen mit Erde zu. Ist aber der Boden schlecht, so wird Holzerde, oder Mistbeeterde darauf gestreuet, und mit Flußwasser begossen.

Zum Begiessen nimmt man die Gieskanne mit der Brause, damit der Saame nicht ausgespület wird. Kann man von Brettern eine niedrige Schuzwand um das Beet machen, oder einen Zaun darum ziehen, so

ist

ist es gut. Alsdann kann man bei kalten Nächten Bretter darüber dekken, und sie des Morgens wieder wegnehmen, so kommen die Bäume weit besser fort.

Nach zwölf bis vierzehn Tagen gehet der Saame auf, alsdann muß man einen Tag um den andern fleissig begiessen; zu Ende des Augusts aber höret man auf, zu begiessen.

Das zweite Frühjahr nimmt man die Bäumchen, welche einen Fuß lang sind, heraus, und sezzet sie in eine Baumschule. Die stehen bleiben, schneidet man bis auf vier Augen an der Erde weg.

Zu der Baumschule muß ein schwarzes Sandland genommen werden, wo Sonne hinscheinet. Man läßt es im Herbst stark düngen, und zwei und einen halben Fuß tief umgraben.

Im Anfang des Aprils läßt man so viel umgraben, als man zur Baumschule gebrauchen will. Es muß beharkt und in sechs Fuß breite Länder zu drei Reihen gesezt werden. Alsdann pflanzt man die Bäume zwei und einen halben Fuß von einander.

Wenn man die Bäume verpflanzen will, so nimmt man mit dem Spaten so viel Bäume heraus, als man den Tag zu verpflanzen gedenkt, und beschneidet sowohl den Stamm als die Wurzeln. Von den Wurzeln schneidet man alles faserichte ab. Sind sie stark, so schneidet man alle Seitenwurzeln ab, daß man die Bäume wie eine Kohlpflanze pflanzen kann. Man sezzet sie etwas tiefer, als sie in dem Saamenbeete gestanden, und tritt mit dem Fusse die Erde fest.

Wenn es nicht regnet, muß man sie den ersten Sommer die Woche zwei bis dreimal begiessen.

Wenn einige kranken, muß man die Wurzeln untersuchen, die Erde antreten, und sie noch fleissiger, als die übrigen, begiessen. Alle Frühjahr im Monat April schneidet man oben die stärksten Seitenzweige ab, damit sie sich selbst halten können, doch muß man nur etliche starke Seitenzweige abschneiden. Die Krone muß man alle Frühjahr auf ein paar Augen des vorjährigen Wuchses an jedem Ast beschneiden, alles Unkraut aber fleissig ausharken.

Wenn sie so bis ins vierte Jahr gestanden haben, so werden die meisten drei bis vier Zoll dikke sein: diese kann man verpflanzen.

Will man die Erde verbessern, so kann man sie alle Herbste mit Mist umgraben lassen. Findet man Bäume, die kleine spizzige Blätter haben, welche den Seidenwürmern schädlich sind, so kann man Zweige von guten Maulbeerbäumen darauf pfropfen. Man thut wohl, wenn man die Hälfte im April, und die andere Hälfte im August pfropfet, damit wenn die ersten erfrieren, man die andern noch habe.

Man kann auch durch Ableger Maulbeerbäume ziehen, wenn man die Sprößlinge, die sich unten an den Bäumen und an den Hekken befinden, absenket.

Man gräbt eine Oefnung zwei Fuß tief, und füllet sie einen Fuß tief mit Erde; spaltet den Senker alsdann etwas, und biegt ihn in die Oefnung, und macht ihn hierauf mit Erde fest; damit er nicht zertreten werde, muß man einen Stok dabei stekken. (Man kann sie einen Fuß weit auseinander sezzen, weil viele doch nicht bekommen.) Wenn man nun die Bäume ins Freie, aus der Baumschule pflanzen will,

will, so kann man dies das vierte Frühjahr thun, wenn keine Nachtfröste mehr sind.

Es ist gut, wenn man die Bäume nahe am Wasser pflanzen kann, weil man sie das erste Jahr begiessen muß. An Heerstrassen kann man auch Maulbeerbäume pflanzen, eben so auch um einen Akker: allein, kann man sie nahe an seiner Wohnung pflanzen, so ist es desto besser, weil man dann die Blätter in der Nähe hat, welches ein grosser Vortheil ist.

Will man Bäume auf einen Akker pflanzen, so müssen sie vierzig Fuß von einander stehen. Sie müssen auch acht Fuß hoch gehalten werden, damit das Vieh sie nicht beschädigen kann.

Hat man einen Plaz zu einer Maulbeerplantage bestimmt, so muß man sie fünf und zwanzig Fuß von einander entfernen, damit sie nicht in einander wachsen, denn sie müssen immer frei stehen: wenn sie gegen die Mittagsseite stehen, gedeihen sie wohl. Wenn man die Bäume verpflanzen will, so nimmt man zu jedem Baum, wenn man es haben kann, eine Karre Mistbeeterde: zwei Theile davon vermengt man mit der Erde an dem Orte, wohin die Bäume gepflanzt werden sollen.

Man zeichnet die Bäume bei dem Ausnehmen mit Kreide, daß sie wieder in die Ordnung zu stehen kommen, wie sie in der Baumschule gestanden, und sezzet sie einen Zoll tiefer, als sie sich hier befanden. Die Wurzeln werden auseinander gelegt, und die übrige Misterde darauf gebracht; auch muß man mit der Hand die Erde fest drükken, damit alles gerade an der Wurzel ist, und keine Luft zu derselben kommen kann.

Dann

Wenn die Bäume in einem sandigen Lande stehen, so muß man sie begiessen: geht dies nicht an, so kann man sie mit kleinen Feldsteinen um die Wurzeln bedekken; oder hat man keine Steine, so kann man Lehm um die Bäume legen, und denselben begiessen, so wird sich die Feuchtigkeit erhalten.

Alle Frühjahre und Herbste muß man einen Einer Wasser an die Wurzeln giessen, und die neuen Bäume müssen nicht eher feste gebunden werden, als bis sie neue Sprößlinge haben.

Hat man gutes Land, so wachsen sie so. Wenn man seine Bäume in gutem Stande erhalten will, muß man die Blätter nicht pflükken, sondern zu der Zeit, wenn man Blätter für die Seidenwürmer gebraucht, dieselben mit einem scharfen Gartenmesser abschneiden lassen. Man kann auch die Zweige mit der Baumsäge absägen lassen. Diese Zweige läßt man auf ein Laken fallen, und pflükt alsdann die Blätter ab. Im Frühjahr ist die beste Zeit, die Bäume zu beschneiden, ehe die Knospen an den Bäumen ausschlagen.

Die zuträglichste Art, die Maulbeerbäume zu beschneiden, ist, wenn man den Aesten, welche der Baum getrieben, vier bis fünf Augen stehen läßt, was klein und dürre ist aber ganz wegschneidet, damit der Baum Luft bekommt. Auf diese Art erhält man buschigte und niedrige Bäume, welche zum Seidenbau weit nüzlicher als die grossen Bäume sind. Sie dürfen auch nicht so weit auseinander gepflanzt werden, als die Stammbäume. Diese Bäume dürfen nur zwölf Fuß auseinander stehen, allein sie müssen so gepflanzt sein, daß kein Vieh dazu kann, sonst sind sie

gleich

gleich verdorben. Einmal gerathen die Blätter besser als das anderemal.

Wenn der Maulbeerbaum mit Moos bewachsen würde, so muß man dasselbe abschaben lassen, oder man kann ihn auch mit schwachem Kalkwasser besprengen, so fällt das Moos von selbst ab.

Siebenzig gute Stammbäume geben einen Centner Blätter, welches so viel ist, als man auf ein Pfund Seide rechnet, und hierauf kann man ein Quentchen Saamen rechnen; vierhundert und acht und vierzig Bäume aus der Baumschule von demselben Jahre geben ohngefähr auch so viel: allein etwas genaues läßt sich hierüber nicht bestimmen.

Du siehest aus dieser Beschreibung, liebe Emilie, daß man, wenn man so wohnt, daß man selbst Maulbeerbäume pflanzen kann, sich mit dem Seidenbau viel Vortheil und Vergnügen verschaffen kann, und ich würde gewiß, wenn ich die Gelegenheit dazu hätte, den Seidenbau ins Grosse treiben, denn wer es nur gehörig einrichtet, kann mit wenig Hülfe viel Seidenwürmer abwarten, wenn er nur die Zeit recht nuzzet; und bei dem Seidenbau macht wirklich das Vergnügen die Arbeit leicht. Man muß sich nur die Seinigen zu dieser Arbeit anlernen, so hat man immer Hülfe, wenn man sie braucht. Allein wenn Du Seidenwürmer ziehen willst, so mußt Du bei allem die Hauptaufsicht selbst haben, sonst wird, wenn man es den Leuten allein überläßt, oft der Hauptvortheil versäumt, welches denn das Vergnügen stört und den nüzlichen Endzwek vereitelt.

Von der

Kenntniß der Blumen und der Ziehung derselben.

Ich versprach Dir, meine liebe Emilie, in meinen Aufsäzzen einigen Unterricht von der Kenntniß der Blumen und Gartenfrüchte zu geben, und ich muß aufrichtig gestehen, daß ich nie leicht ein Versprechen mit mehrerer Bereitwilligkeit und Vergnügen erfüllt habe, als dieses. Blumen und deren Kenntniß war von meiner frühesten Jugend an mein größtes Vergnügen; wenn ich mich müde gearbeitet hatte, so war die Betrachtung der verschiedenen Blumen, die in dem Garten meiner Eltern blüheten, meine Erholung. Meine Mutter war eine grosse Blumenfreundin, und sie theilte mir mit Vergnügen die Kenntnisse mit, die sie sich durch unermüdeten Fleiß und lange Erfahrung gesammelt hatte. Es ist Dir bekannt, daß Gott einen meiner frühesten Wünsche erfüllte, nemlich daß er mir in der Folge meines Lebens einen eignen Garten schenkte, in welchem ich nach dem Wunsche meines Herzens säen und pflanzen und die Blumen pflegen konnte. Wie manche frohe Stunde hat mir nicht mein Garten gemacht. Wie oft stand ich still bei einem Blumenbeete, und bewunderte die Weisheit und unendliche Güte Gottes, der mit den größten Schönheiten die Natur geschmükt, seine Menschen zu vergnügen und ihnen hier schon einen Vorschmak jener höhern

und

und bessern Schönheiten zu geben, wozu der aufmerksame Christ durch sorgfältige Betrachtung geleitet wird; und dieses Vergnügen genoß ich desto lebhafter, weil ich die Blumen selbst gepflanzt hatte, und sie immer mit eigener Hand wartete. Wie oft bin ich durch ein Blumenbeet bis zu Thränen gerührt worden, so daß dieses mein Altar wurde, wo ich die Allmacht Gottes anbetete. Wie oft vergaß ich über der Schönheit und Ordnung, die ich im Reiche der Natur fand, das Trübe, was nicht selten des Menschen Schikfal so sehr verbittert. Wie manchen ruhigen frohen Augenblik, wie manche stille Stunde des ernsten Nachdenkens hat mir mein Garten nicht verschaft. Wie sehr hat oft der balsamische Blumenduft mich erfreut und meine schwache Gesundheit gestärkt. Es ist mir daher oft unbegreiflich vorgekommen, wie die meisten Frauenzimmer dies Vergnügen, welches sie manchmal bei dem Besiz der schönsten Gärten so reichlich geniessen könnten, ganz vernachlässigen. Ein Mann, der ein wichtiges Amt bekleidet, hat nicht immer die Zeit sich mit seinem Garten zu beschäftigen, und es muß ihm doch gewiß ausserordentlich lieb sein, wenn seine Gattin ihm in seinem Garten durch Blumen, die sie mit eigener Hand gepflanzet, Vergnügen macht, und er sich nach der Arbeit an dem schönen Ansehn und guten Zustande desselben vergnügen kann. Ich sage damit nicht, daß ein Frauenzimmer darüber die Haushaltung versäumen solte: nein, die geht vor und ist, nächst der Erziehung, wenn Gott ihr Kinder gegeben, ihre Hauptpflicht. Ich sage auch nicht, daß sie durch Anschaffung fremder theurer Blumen Geld und Zeit verschwen-

schwenden solte: dies muß man reichen Blumenkennern überlassen, und sich nur an dem Ansehen derselben vergnügen: allein eine richtige Kenntniß von Blumen und Gartenfrüchten zu haben, und selbst, so viel es Zeit und Umstände erlauben, den Garten zu besorgen: das kann die Pflicht einer guten Hausfrau werden, die sich dies Vergnügen, wenn sie Kinder hat, noch sehr vermehren kann. Ich denke noch immer an die Zeit zurük, in welcher unsere Mutter im Garten selbst pflanzte, und wir ihr treulich Hülfe leisteten. Die meisten Kinder thun dies Geschäfte mit Vergnügen, und es kann immer mit einem nüzlichen Unterricht verbunden werden. Indem die Kinder pflanzen lernen, führet sie die Mutter auf den Schöpfer der Blumen: wie denn auch unsere gute Mutter uns oft zeigte, wie in der kleinsten Pflanze die größte Weisheit Gottes zu finden sei. Ich wünschte nur, daß unser junges Frauenzimmer heut zu Tage diese schöne Kenntniß wieder lieb gewinnen möchte, die es jezt beinahe ganz zu vernachlässigen scheint, und sich überzeugen ließ, daß es ihm weit mehr wahre Ehre und Nuzzen brächte, sich mit der Erlernung der Wirthschaft, der Gartenkunst und überhaupt mit solchen Sachen beschäftigen zu lernen, die der täglichen Unterhaltung von oft unnüzzem Puz und der beständigen Beschäftigung mit demselben, wodurch es blos zu gefallen suchet, weit vorzuziehen sind. Wird nicht ein geschiktes Frauenzimmer einem klugen Manne weit eher gefallen, wenn sie ihren Verstand ausgebildet, und sich Kenntnisse erworben hat, die ihr Ehre bringen? Die Blumen lehren uns zwar selbst durch ihre

herrliche äussere Schönheit, wodurch sie unser Auge vergnügen, daß ein gut gewählter Anzug und ein reinliches Kleid zieren: allein sie lehren uns auch alle Thorheiten, die kleindenkende Seelen beschäftigen, verachten. Da mich meine Mutter die mannigfaltigen Arten der Blumenerde, das gehörige Begiessen der Blumen u. s. w. kennen gelehret, und ich nun alle diese Kenntnisse in meinem eigenen Garten unter der Beihülfe der Meinigen anwandte, hatte ich oft das Vergnügen, meine Blumen über meine Erwartung schön zu sehen, und die Früchte meiner Arbeit oft in reichem Maasse zu geniessen. Folge in dieser Absicht guten Beispielen, so wirst Du mit mannigfaltigem Vergnügen belohnt werden.

Die Zubereitung einer guten Blumenerde ist das Erste, was man wissen muß, wenn man Blumen pflanzen und dieselben gedeihen sehen will.

Will man recht gute Blumenerde haben, so macht man sich im Freien ein Behältniß, welches man mit Brettern abschlägt, worin man, wenn es sein kann, die Gartenerde in verschiedenen Abtheilungen hat. Ob es nun gleich besser ist, wenn diese Erde im Freien lieget, damit sie austroknen kann, so muß sie doch ja nicht unter einer Dachtraufe sein, wo der Regen die besten Säfte wegspühlet.

Wir hatten bei unserm Garten in einem mit Brettern abgeschlagenen Plazze verschiedene Abtheilungen gemacht. In einer Abtheilung hatten wir fein gesiebte Sägespäne. Dieses ist dasjenige, was beim Holzsägen abfällt, und durch ein Drathsieb, welches man sich bei der Gartenarbeit halten muß, gesiebt werden

muß, so daß nichts von grossen Holzspänen darunter bleibt, welches der Gartenerde sehr schädlich ist: auch kann von verfaultem Holze das kleine, was abfällt, dazu kommen.

Da wir bey unserm Hause eine Mistgrube hatten, so liessen wir allemal im Herbst das abgefallne Laub von den Bäumen in dieselbe bringen: dies vermoderte im Winter, und im Frühjahre thaten wir einen Theil davon in Eines von den Fächern des Behältnisses zu unserer Blumenerde. In einem andern Fache lag trokne und durchgesiebte Gassenerde, und wieder in einem andern mußte alles Unkraut, was wir in unserm Garten gusjäten liessen, vermodern. Noch ward in ein Fach etwas Kuhmist, und in ein anderes grober grauer Sand gebracht.

Das, was abfällt, wenn der Buchsbaum beschnitten wird, giebt auch, wenn man es verwesen läßt, schöne Blumenerde, so wie auch das Abgeschnittene von den Weinranken, wenn es verfault ist: indeß ist diese Erde nicht unumgänglich nothwendig.

Wir hatten in einem Jahre ganz vortrefliche Nelken, und da hatten wir das Jahr vorher Kuhmist in einen Winkel gethan, und feinen Flußsand, der erst gewaschen und getroknet war, darunter gemengt, welches vorzüglich gute Erde gab, die wir unter die andere Gartenerde mengeten, in die Nelkentöpfe thaten, und in dem Jahre die schönsten Nelken erhielten. Zu unsern Blumen, die wir in Töpfen zogen, hatten wir mehrentheils irdene Töpfe, die unten rechte grosse Oefnungen hatten: über die Oefnungen legten wir kleine Austerschalen umgekehrt. Wir hatten aber auch

zu einigen Gewächsen Steintöpfe. Die meisten bekamen in irdenen Töpfen am besten.

Wenn die Erde in die Töpfe gethan wird, so legt man behutsam eine Handvoll Erde um die Austerschalen, bis man den Topf ganz voll Erde gethan, alsdann sezzet man die Blume, und drükket sie mit der Hand an der Wurzel an.

Wenn die Töpfe ledig sind, muß man sie nicht in einander stellen, weil sie so leicht zerbrechen.

Mit dem Begiessen bin ich immer sehr vorsichtig gewesen. Das erstemal giesse ich nur wenig und ganz langsam, sonst wird das Erdreich feste; in der Folge muß etwas stärker gegossen werden.

Ich habe immer Regenwasser in der Sonne ausziehen lassen, und damit begossen, in Ermangelung desselben habe ich mit Flußwasser begossen, nicht gern aber mit Brunnenwasser, es müßte denn sein, daß ich gar kein anderes Wasser bei der Hand gehabt hätte.

Wir hatten unsere Blumentöpfe auf einem Theater von schmalen Latten stehen, damit das Wasser leicht ablaufen konnte.

Die Blumenerde muß man zuweilen in den Töpfen mit einer Gabel an den Seiten auflokkern, so halten sich die Blumen besser. Man muß ja sorgen, daß kein Pferdemist unter die Blumenerde genommen wird, auch kein Mist vom Federvieh, es sei denn etwas Taubenmist zu verschiedenen Blumen.

Viele Personen, die Blumen ziehen, glauben ihren Blumen was zu gute zu thun, wenn sie auf Schaafmist in ein Gefäß Wasser giessen, es damit

eine Zeit stehen lassen, und alsdann damit begiessen; allein ich habe davon für meine Blumen schädliche Folgen gefunden. Dahingegen trieb es die Blumen stark, wenn ich zuweilen etwas Schweinemist in ein Gefäß thun, reines Wasser darauf giessen ließ, und nach einem halben Tage mit diesem Wasser meine Blumen begoß.

Im Frühjahr muß man die Blumen um Mittag begiessen, weil es Morgens und Abends noch zu kalt ist: allein im Sommer muß man des Morgens vor Sonnenaufgang, und des Abends nach Sonnenuntergang begiessen. Auch die Blumen in den Gartenbeeten müssen ihre gehörige Ordnung haben, und ob man sich dabei gleich nicht so viel Mühe geben kann, so ist es doch nothwendig, sie mit der größten Sorgfalt zu bearbeiten. Es ist nach der Bemerkung vieler Blumenkenner nothwendig, und ich habe es auch gut gefunden, daß man nicht alle Jahre dieselben Blumen auf ein und eben dasselbe Beet pflanzet, sondern lieber auf ein Beet, wo ein Jahr Hyacinthen gestanden, das andere Jahr Tulpen oder Ranunkeln sezzet, denn die Hyacinthen brauchen ein fettes Erdreich, welches das andere Jahr, wenn Tulpen darauf kommen, schon mehr ausgetroknet ist. Die Blumen bekommen besser, als wenn man sie immer auf eben denselben Plaz pflanzet. Wenn man Aurikeln auf ein Gartenbeet pflanzet, so nimmt man etwas Blumenerde, und mengt sie unter die Erde auf dem Gartenbeete.

Die Gartenstökke, welche man nimmt, um die Blumen anzubinden, müssen allemal von festem

Holze

Holze, und ganz angestrichen seln. Wenn sie auch unten etwas verfaulen, so kann man sie nachschärfen: allein wenn die Blumen vertroknet sind, so muß man sie aus der Erde ziehen, und an einen troknen bedekten Ort hinstellen, wo sie vor der Näsſe ſicher sind, bis man sie wieder gebrauchet.

Was die Einfassung der Blumenbeete anbelangt, so hat mir nie etwas besser dazu gefallen, als Buxbaum, der immer gehörig beschnitten wird; und was die Gartenerde betrift, so kann man hoffen, daß, wenn Küchengewächse gut in einem Garten fortkommen, auch die Erde zu Blumen brauchbar sein wird.

Man thut aber wohl, wenn man die Beete, die man zu Blumen brauchen will, eine Hand hoch mit Kuhmist belegt, Gartenerde darauf wirft, und es unter einander gerade macht. Die Gartenbeete müssen aber in der Mitte immer viel höher als an der Seite, und die Seiten wieder etwas höher als die Gänge sein.

Eine hinlängliche Kenntniß der Blumen und ihrer Wartung ist es vorzüglich, warum man sich bemühen muß.

Da die ersten Blumen, die wir, so bald der Schnee weggethauet war, in unserm Garten aufblühen sahen, uns immer viele Freude machten, so hielt ich sehr darauf, daß keine der ersten Frühlingsblumen fehlen durfte.

Die erste Blume, welche schon zu Ende des Decembers unter dem Schnee blühet, ist die Christblume oder Christwurz. Man erhält sie dadurch, daß man grosse Büsche in kleinere zertheilet, und sie

im September verſezzet: allein, dies muß man nicht alle Jahre thun, ſonſt blühen ſie ſchlecht. Nach vieler Meinung iſt ein ſchädlicher Saft in der Wurzel und dem Stenge! dieſer Blume, daher habe ich mir nie viel aus derſelben gemacht.

Unter die erſten Blumen, welche, ſo bald der Schnee fort iſt, hervorkommen, gehören auch die Schneeflokken oder Schneetröpflein. Man hat einfache, und auch doppelte, die Du kennen wirſt, ſie brauchen wenig Wartung. Wenn man nemlich die Gartenbeete mit etwas Kuhmiſt gedünget hat, ſo thut man Gartenerde darüber, und macht das Beet in der Mitte erhöhet, tritt es mit dem Fuße etwas feſte, und harket es gerade. Hierauf leget man im September oder Oktober die Zwiebeln der Schneeflökchen auf folgende Art:

Man hat ein rundes Holz, das mit einem runden Ringe verſehen iſt, welches übrigens bis ſechs Zoll tief in die Erde gehen muß: allein zu den Schneeflokken muß es nur vier bis fünf Zoll tief in die Erde geſtekt werden. Man ſezzet ſie ſo weit aus einander, als man will, und legt die Zwiebeln ſo, daß das, wo die Blumen ausſproſſen, in die Höhe kommt. Alsdann macht man die Oefnungen mit Erde zu, harkt es gerade, und läßt ſie ruhig liegen. Die Schneeflokken können ſo viel Jahre liegen, ohne daß man nöthig hätte, ſie umzulegen. Wenn man ſie aber alsdann nach etlichen Jahren einmal umlegt, ſo haben ſie ſich ſehr vermehret.

Die blauen gefüllten Veilchen verdienen auch einen Plaz im Garten, ſo wie auch die weiſſen gefüll-

ten. Man theilet die Büsche, und verpflanzet sie alle zwei bis drei Jahre im Herbste, sonst arten sie aus, und werden einfach.

Der Crocus wird im September gelegt, und kann meist dichte an den Buchsbaum gelegt werden, und drei, vier und mehrere Jahre liegen, ohne daß es nöthig wäre, ihn umzulegen. Er blühet weiß oder gelb, auch blasblau. Wenn man es nun so treffen kann, diese verschiedenen Farben abwechselnd zu legen, so siehet es sehr gut aus. Da der Crocus schon zu Ende des März blühet, so ist diese Blume mir immer angenehm im Garten gewesen.

Hepatica blühet mit den Schneeflokken und Crocus zugleich, blau, roth, auch weiß. Wenn man sie sezzen will, muß es im Herbst entweder im September oder Oktober geschehen; da man die Büsche in kleinere Büsche theilet, und sie so verpflanzt. Die Hepatica kann alsdann fünf bis sechs Jahre stehen, ohne daß man nöthig hätte, sie umzusezzen.

Die einfachen Hyacinthen legt man im September oder Oktober, und man macht mit dem runden Holze eine Oefnung in der Rabatte, wo man die Zwiebeln hin haben will, und zwar fünf Zoll tief. Alsdann streuet man etwas troknen Sand in die Oefnung, wodurch man sie vor Fäulniß bewahret. Das Breite der Zwiebeln legt man unten, und das Spizze, wo die Blume aussproßt, in die Höhe. Die langen Wurzeln schneidet man ab, und legt die Blume ganz behutsam ein, damit sie sich nicht drükt; hierauf streuet man Sand über, und macht die Oefnung zu. Die Hyacinthen müssen etwas fettes Erd-

reich

reich haben, daher man die Beete mit gutem Kuhmist düngen muß, auf welche man sie das erste mal legt.

Die Muscathyacinthe wird wie die einfache Hyacinthe behandelt.

Tausendschön blühet gleichfalls mit den frühen Blumen zugleich. Man erhält es auch auf die Art, daß man grosse Büsche in kleinere eintheilet. Da es sich ausserordentlich vermehret, so thut man wohl, wenn man es nach einigen Jahren umsezzet. Allein, nur doppeltes Tausendschön muß man im Garten haben; auch kann man ein Beet anstatt des Buchsbaums damit einfassen. Es blühet roth und weiß.

Die halbgefüllte Hyacinthe blühet zu Ende des Aprils, und wird im Herbst wie die einfache gelegt.

Im Mai blühet die Jonquille und Narcisse, die auch im Herbst gelegt werden. Man legt die Narcissen nicht gern oft um, weil sie das erste Jahr, nachdem sie gelegt sind, selten blühen, ob sie gleich Stengel und Knospen haben. Sie können so lange liegen, bis man ein Beet ganz umlegen will.

Die Aurikel ist eine der schönsten Blumen, die im Frühjahr blühen. Man erhält sie entweder durch Absenker, oder durch den Saamen. Wenn man sie durch Beipflanzen erhält, so muß man im August die Ableger auf folgende Art absenken. Man macht die Erde etwas auf die Seite, und siehet zu, ob sie auch Wurzeln haben. Dann biegt man sie mit dem Daumen von der Hauptwurzel ab, macht die Wurzeln los, schneidet die eigenen Wurzeln auch kürzer, und sezzet sie in Töpfe, oder Gartenbeete. Wenn sie in Töpfe gesezt werden, so muß es solche zurecht gemach-

gemachte Blumenerde sein, wie ich sie vorher beschrieben habe, die aber recht ausgetroknet sein muß. Alsdann werden die Aurikeln in glasurte Steintöpfe gesezt, die kleiner wie die Nelkentöpfe sind. Man sezzet sie auf ein Blumentheater gegen die Abendsonne, und kann man es haben, so macht man oben einen Plan von Leinwand, der mit Stangen befestiget ist, darüber, daß sie die Sonne und der Regen nicht trift. Sie können in diesen Töpfen drei Jahre bleiben, allein alle Jahre müssen sie im Februar drei Finger hoch neue Erde haben. Wenn sie begossen werden, muß man die Gießkanne ohne Brause nehmen, und sie recht langsam begiessen, sonst wird die Blumenerde fest. Im Herbst blühen die meisten noch einmal. Viele Blumenfreunde brechen alsdann die Knospe aus, weil es die Frühlingsblüthe hindern soll, allein unsere Aurikeln haben wir immer blühen lassen, und sie waren doch schön. Im Winter bringt man die Töpfe in ein troknes Zimmer, und legt Bretter in die Stube, oder ins Gartenhaus, worauf man die Töpfe sezzet, weil sie sonst auf den Bohlen Flekke machen. Im Winter werden sie nur sehr sparsam begossen.

Die Aurikeln, welche man in die Gartenbeete sezzet, werden eben so behandelt, und die Beete müssen mit guter Erde zubereitet sein. Man muß sie in einer gehörigen Entfernung aus einander sezzen, und alsdann können sie so drei Jahre liegen bleiben, nur daß alle Jahre im Februar eine Hand hoch neue Erde um die Blumen geleget wird.

Wir zogen rechte schöne Aurikeln aus dem Saamen auf folgende Art: Wir sezten die Aurikeln, welche uns Saamen geben solten, an die Sonne, bis er reif war, welches im August geschiehet. Alsdann schnitten wir die Blumen an dem Stengel ab, und legten sie in die Sonne. Wir liessen den Saamen in den Kapseln liegen, bis wir ihn brauchen wolten. Alsdann thaten wir Blumenerde in Töpfe oder in einen Kasten. Wenn der erste Schnee gefallen, streueten wir den Saamen in die beschneieten Töpfe ganz dünne, liessen darauf die Töpfe wieder beschneien, und sezten sie den ganzen Winter durch in die freie Luft. Im April und Mai kommen die Pflanzen hervor. Alsdann müssen sie in der Morgen- und Abendsonne stehen, aber ja nicht in der Mittagssonne, sonst vertroknen sie. Sobald eine Pflanze groß genug ist, hebt man sie mit einem feinen Messer aus, und sezt sie in Töpfe. Sie werden in einem trokkenem Zimmer durchgewintert, und die zuerst herausgekommen sind, blühen schon das folgende Frühjahr.

Die Primeln, welche einige Aehnlichkeit mit den Aurikeln haben, machen wenig Mühe. Man pflanzet sie in Gartenbeeten, die gut zubereitet sind, und erhält sie auch durch Ableger, da man die Büsche auseinander sezzet. Sie vermehren sich sehr, und man kann sie auch aus dem Saamen erhalten. Man bereitet im November die Beete mit fetter Erde, und tritt die Erde feste, sobald es zu schneien anfängt, bestreuet man die Beete ganz dünne mit Primelsaamen, und läßt ihn so unbedekt liegen. Im April und Mai kommen die Pflanzen: alsdann werden sie

auf

auf andere Beete, die mit fetter Erde zubereitet sind, einen Fuß breit von einander gepflanzet, wo sie sich sehr ausbreiten, und schon das folgende Frühjahr blühen.

Die gefüllten Hyacinthen werden im Oktober gelegt, und blühen im Mai. Man gräbt die Gartenbeeterde erst vorher um, ehe man sie bepflanzt und bringt gut zubereitete Erde darauf, denn die Hyacinthe muß fette Erde haben, worauf man die Erde feste tritt. Das Beet muß aber nicht gegen die Mittagssonne liegen, sonst thaut der Schnee weg, und sie können alsdann leicht erfrieren: ist es aber nicht zu ändern, so muß man die Beete bei strenger Kälte mit Stroh bedekken.

Man schneidet die langen Wurzeln ab und macht mit dem Blumenholz die Oefnung sechs Zoll tief in die Erde, und thut troknen Sand in jede Oefnung. Man nimmt ein kleines Holz, womit man mißt, wie weit sie auseinander gelegt werden müssen, dann wischt man jede Zwiebel ab, legt sie in die Oefnung, bedekt sie mit Sand und harket die Beete gerade. Wenn sie blühen, stekket man kleine Stökke bei jede Hyacinthe, damit sie sich nicht biegen. Man bindet auch bei starkem Winde die Hyacinthe an dem Stok mit feinem Bast fest.

Die jungen Zwiebeln werden eben so gelegt; will man sie aber etliche Jahre liegen lassen, so ist dabei weiter nichts zu beobachten, als daß man sie nur etwas weiter auseinander legt, weil sie sich binnen der Zeit vermehren.

Wenn man im Winter in der Stube blühende Hyacinthen haben will, so nimmt man dazu einfache Zwiebeln, und pflanzet sie in September in Töpfe, und läßt sie im Garten an einem schattigten Ort stehen. Im December sezzet man sie erst in eine verschlagene Kammer, alsdann in eine geheizte Stube in die Höhe am Fenster; wenn es des Nachts frieret, muß man sie so lange vom Fenster wegsezzen, und sie am Tage wieder hintragen. Sie blühen so recht schön. Sind sie verblüht, so sezt man die Töpfe in eine trokne Kammer, hebt sie im Junius aus, und verpflanzt sie zu Ende des August in den Garten. Wenn man sie in Blumengläsern ziehen will, so füllet man das Glas mit Flußwasser und legt die Zwiebel darauf, so daß die Wurzeln noch ins Wasser kommen. Das Wasser wird alle Tage ab und frisches darein gegossen, welches aber nicht zu kalt sein muß. Nach drei Wochen blühen sie. Wenn sie vertroknet sind, hebt man die Zwiebeln in einer troknen Kammer auf, und legt sie im August in Gartenbeete. Wenn man Hyacinthenzwiebeln verschikken will, so muß man sie ja erst recht trokken werden lassen, weil sie sonst leicht faulen.

Die Tulpe ist eine Prachtvolle Blume. Sie blühet gleich nach der Hyacinthe und wird auch im Oktober, wie die Hyacinthe, gelegt, nur daß sie in einen etwas trokneren Boden kommen muß, daher man sie gern in Beete pflanzet, wo das vorige Jahr Hyacinthen gestanden haben. Wenn die Tulpen abgeblühet haben, werden die Stengel halb abgeschnitten, nach einiger Zeit ausgenommen und in papiernen Tüten an einem troknen Ort aufgehangen.

Mit

Mit den Hyacinthen wird es auch so gemacht, die jungen Zwiebeln von der Hyacinthen aber läßt man liegen. Was schlechte Tulpen sind, kann man auch den Winter durch liegen lassen: allein es verbessert sie nicht, wenn sie liegen bleiben, auch ist es besser, wenn sie das folgende Jahr andere Beete erhalten.

Die Ranunkel ist auch eine angenehme Blume, die, ob sie gleich wie die Tulpe keinen Geruch hat, doch das Auge sehr vergnügt. Sie ist mir immer am besten bekommen, wenn ich sie auf folgende Art gelegt:

Ich habe zwei Beete dazu genommen, auf denen das erste Jahr Hyacinthen, und das zweite Tulpen geblüht hatten. Diese Abwechselung habe ich so viel als möglich immer zu beobachten gesucht, und für sehr gut befunden, daß ich die Beete, worauf Hyacinthen kommen solten, nun bearbeitete, und die Beete, worauf Hyacinthen gestanden, zu den Tulpen, und die, worauf Tulpen gestanden, zu den Ranunkeln nahm.

Sobald das Wetter im März gut ist, muß man die Beete, auf welche die Ranunkeln kommen sollen, um und darauf gerade haken und sie etwas fest treten, alsdann weichet man die Ranunkelzwiebeln vier und zwanzig Stunden in Wasser ein, leget sie hierauf in einen Durchschlag, daß sie rein ablaufen, stellet sie auf ein Brett neben einander, und sezzet sie etliche Stunden in die Luft, daß sie abtroknen. Oft sizzen viel Wurzeln aneinander: die muß man behutsam auseinander beugen und sie einzeln legen, so bekommt man grössere und bessere Blumen. Die Spiz-

zen

zen an den Ranunkeln sind der unterste Theil. Man kann auch ihre Verschiedenheit der Farben einigermassen durch die Verschiedenheit der Zwiebeln unterscheiden, denn gemeiniglich haben die von einer Farbe fast egal gestaltete Zwiebeln: daher thut man wohl, daß man sie beim Legen etwas aussuchet, damit die egalen Farben nicht beisammen kommen.

Man muß die Oefnung einen halben Fuß von einander, zwei Zoll tief in die Erde machen, aber ja nicht tiefer: denn ist über einen Zoll Erde über der Zwiebel, so blühet sie nicht gut; da sie sich leicht biegen, so muß man, wenn sie blühen, kleine Stökke daran stekken, und sie anbinden, damit man ihre Schönheit besser sehen könne. Zu Ende des Junius kann man die Zwiebeln der Ranunkeln wieder aufnehmen: geschiehet es aber auch etwas später, so schadet es nicht. Man thut sie alsdann in papierne Tüten, und verwahret sie an einem troknen Ort. Hat man einen Kasten mit Fächern, wo man jede Sorte Zwiebeln besonders aufbewahren kann, so ist es noch besser. Man muß ja sorgfältig sein, daß keine Maus oder dergleichen dazu kommt, welches oft unersezlichen Schaden anrichtet.

Die Anemonen werden, wie die Ranunkeln, zu eben der Zeit, und auf eben die Art verpflanzt. Die Anemonenzwiebeln unterscheidet man dadurch, daß sie wie Ingwerklauen aussehen. Kann man sie auf ein anderes Beet pflanzen, so ist es gut; hat man aber nicht so viel, so kann man sie auch unter einander sezzen. Man harkt die Beete, worein sie gelegt werden sollen, nach einiger Zeit etwas auf, damit die

Luft

Luft und der Regen sie besser treffen kann. Bei der Anemone muß man ja sorgfältig sein, daß man beim Legen die rechte Seite oben bringt, weil es etwas schwer zu unterscheiden ist: allein wenn man sie genau ansieht, kann man es in der Mitte an kleinen Fasern sehen, die sich zusammen schlagen: dies kommt oben, worauf viel ankommt, denn wenn man sie unrecht legt, so verdirbt die Wurzel. Wenn sie blühen, muß man sie fleissig begiessen.

Die Sommerlevcojen habe ich auf folgende Art recht schön gezogen: Ich that ordinaire Gartenerde in einen Topf, und drükte sie mit der Hand etwas an; alsdann drükte ich mit dem Finger Oefnungen, etwa eine Erbse tief ein, und ohngefähr Ein und einen halben Zoll von einander rings herum, auch in der Mitte. Hierauf legte ich in jede Oefnung ein Saamenkorn, machte die Erde an den Seiten nur etwas darüber, und begoß sie recht behutsam, damit sich der Saame nicht ausspühlte. Auch merkte ich mir die Töpfe, was ich für Sorten eingesäet hatte, und sezte sie an eine Stelle, wo sie von der Sonne beschienen werden konnten. Ich sahe nach, ob sie auch mit Erde bedekt waren, und wo Erde fehlte, legte ich etwas weniges darauf. Wenn Unkraut in den Töpfen aufkam, pflükte ich es aus, und wenn die Erde trokken ward, begoß ich dieselbe. Wenn dann die Knospen hervorkamen, riß ich die einfachen aus, die doppelten aber verpflanzte ich in Gartenbeete einen Fuß weit von einander. Je fetter das Erdreich ist, desto besser breiten sie sich aus. Ich habe sie immer fleissig beschnitten. Man kann sie auch in Garten-

beete

beete so säen, daß man etliche Körner in eine Oefnung wirft, allein es ist doch nicht so vortheilhaft. Die Knospen der gefüllten unterscheidet man von den einfachen dadurch, daß jene rund, diese aber länglicht sind.

Die Winterlevcojen säet man auf eben die Art in Töpfe, nur mit dem Unterschiede, daß man sie weiter auseinander säen muß, wohl auf drittehalb Zoll. Siehet man einfache hervorkommen, so reißt man sie aus, indeß läßt man doch gerne eine zum Saamen stehen. Die gefüllten sezzet man gleich in Töpfe, weil sie besser in grossen Töpfen bekommen, da die Sommerlevcojen besser in Gartenbeeten gerathen.

Den Saamen erhalte ich auf folgende Art: Ich lasse nur etwa vier Zweige um dem Herzstengel stehen, und schneide noch von jedem Stengel die Spizze ab. So hat der Saame Nahrung genug, und wird, ehe der Winter kommt, reif. Alsdann hänge ich die Saamenschoten auf einer troknen Kammer auf, wenn sie trokken sind, thue ich sie in Papier, und schreibe darauf, was für eine Sorte es ist. Sie bleiben so besser, als wenn man sie aus der Schote macht.

Der Goldlak ist auch eine schöne Blume. Man bringt ihn in eine trokne Kammer in glasierten Steintöpfen den Winter durch. Je grösser die Töpfe zu dem Goldlak sind, desto besser kommt er fort. Er verlangt etwas fettes Erdreich. Man kann ihn wie die Levcojen aus dem Saamen ziehen, allein man erhält ihn am leichsten durch Absenken. Man schneidet die Seitenzweige, die nicht geblühet haben, schrög ab, und stekket sie in andere Töpfe, oder in Gartenbeete

in

in ein fettes Erdreich. Sobald sie in die Höhe wachsen, muß man bei jeden Zweig einen Stok stekken, und ihn anbinden. Es vermehret den Flor des Laks sehr, wenn man die Blumen immer abschneidet, ehe sie ausblühen.

Den Rosmarien erhält man auf sehr leichte Art, da man in fette Erde in Gartenbeeten oder in Töpfen Stengel einsezzet, die man gerade von dem Rosmarienstok abschneidet. Wenn man sie langsam und fleissig begießt, bekommen sie recht gut. Wenn der Rosmarien blühet, und man den Saamen nicht aufheben will, so schneidet man die Blüthen gleich ab: will man ihn aber durch den Saamen ziehen, so läßt man denselben reif werden, und hängt ihn alsdann auf. Im Sommer erhält er sich in der Erde recht gut, allein gegen den Winter muß er in Töpfe gesezt werden.

Die Maiblumen fangen bei gutem Wetter oft schon zu Ende des Aprils an zu blühen. Sie wachsen am besten, wenn sie im Schatten stehen, wo es etwas feuchte ist. Um recht viel Maiblumen zu haben, läßt man sich ein Theil aus dem Walde bringen, und pflanzt sie vier Zoll tief, zwei bis drei Zoll auseinander. Man kann sie durch Zertheilung der Büsche erhalten, und im August sezzen. Sie können vier Jahr stehen, ohne daß sie umgesezzet werden müssen. Wenn man gern will, daß sie im Winter in der Stube blühen sollen, so sezzet man zu Ende des Augusts einen Theil Wurzeln in Töpfe, läßt sie bis in den December im Garten stehen, und sezzet sie alsdann erst in eine geheizte Stube ans Fenster, so blühen sie recht schön.

Die weisse Lilie wird im August in ein gut gedüngtes Gartenbeet gelegt. Man kann etliche Zwiebeln von derselben neben einander legen, so bekommt man stärkere Büsche. Sie wird einen halben Fuß tief in die Erde gelegt, und braucht nur alle drei Jahr umgelegt zu werden. Man nimmt sie alsdann etliche Wochen heraus, legt aber etwas Sand auf die Zwiebel, weil sie keine Luft vertragen kann, macht das Erdreich mit gutem Dünger zurecht, und legt sie wieder ein. Oft blühet sie das erste Frühjahr nicht. Wenn man es so stellen kann, daß zwischen einem rothen Rosenstok eine weisse Lilie stehet, so giebt es ein schönes Ansehen.

Die Feuerlilie wird auf eben die Art verpflanzet.

Die Kaiserkrone wird auch so verpflanzt, nur daß man sie etliche Monat vorher ausnimmt, und sie austroknen läßt, ehe man sie wieder einlegt.

Die Rose, eine der besten Blumen, erhält man durch Absenker. Sie wird im August oder im März abgesenkt und verpflanzt. Die rothen Rosen sind die schönsten, und die Centifolie (Hundertblätterigte) unter den rothen Rosen die beste. Man kann die Rosen auch okuliren, daß verschiedene Sorten auf einen Stamm kommen.

Die weissen Rosen ziehen sich sehr hoch. Sie tragen eine Art Hanebuten, wie die Rosenäpfel an den wilden Rosenstökken.

Die gelbe Rose siehet zwar auch gut aus, allein sie hat einen widerlichen Geruch.

Wenn man Rosen im Winter blühend haben will, so sezzet man im März einen guten Absenker in einen Topf. (Die Senker sind nämlich die Zweige, die nicht geblühet haben). Man stuzzet ihn bis zur Hälfte ab, sezzet ihn an einen schattigen Ort, und hält ihn nur mässig feucht. Wenn er ja Knospen bekommt, so kneipt man sie ab. Im November sezzet man ihn ins Gartenhaus, oder an einen troknen Ort, wo man die andern Blumen verwahrt. Im Januar trägt man ihn in die geheizte Stube und sezt ihn an das Fenster, wird es aber zu heiß in der Stube, so sezt man ihn in eine verschlagene Kammer. Man darf ihn nur wenig begiessen, so blühet er in der Stube recht schön.

Wenn man einen Rosenstok gern im Herbst in seinem Garten will blühen sehen, so schneidet man demselben im Frühjahr die Knospen und alles junge Holz ab, bis auf das alte Holz. Alsdann treibt er neues Holz, und blühet sehr spät.

Die Nelke folgt der Rose der Zeit nach, allein sie übertrift oft beinahe alle übrige Blumen an Schönheit. Man erhält die Nelken mehrentheils durch Absenker. Man nimmt nämlich ein kleines Birkenreiß, spaltet es von einander, oder nimmt, welches noch besser ist, einen kleinen Birkenhaken. Alsdann schneidet man in ein Glied des Nelkenzweiges ein, und stekt es mit dem Birkenreiß fest. Um die Knoten der Senker sizzen zwei Blätter: man beugt diese mit der linken Hand zurük und spaltet den Nelkenzweig. Man muß das Absenken einmal gesehen haben, um es gehörig machen zu können: es ist nicht schwer, und ist mir allemal recht gut gelungen. Mehrentheils senket

man die Nelken im Julius oder August, es gehet aber auch noch im September an. Es schadet nicht, wenn die Senker auch dünne sind. Die Häkchen von den Birkenreisern müssen von verschiedener Länge sein: ist der Senker lang, so muß das Birkenreiß auch etwas länger sein. Die Erde in dem Nelkentopfe muß erst etwas aufgelokkert werden, ehe man das Absenken vornimmt. Alsdann, wenn der Senker Wurzel bekommen, trennet man ihn von dem Hauptstokke.

Sowohl zu viel Nässe, als zu grosse Trokkenheit schadet den Nelken. Von der Nässe verfaulen sie, und von der Trokkenheit verschmachten sie, oder bekommen eine Krankheit, die man den Rost nennt, welche schwarze Flekke macht. Man muß daher die Ableger, sobald sie stark genug sind, in andere Töpfe sezzen, und sie der Sonne nicht entziehen, allein sie zur gehörigen Zeit mässig begiessen. Auch muß man bei Zeiten einen Gartenstok bei jeden Absenker stekken, damit dieser nicht der Wurzel hinderlich sei, wenn sie sich schon sehr ausgebreitet hat. Noch ist bei den Absenkern zu bemerken, daß man dahin sehen muß, daß bei dem Wachsthum derselben die mittelsten Blätter nicht zusammenkleben, welches zuweilen geschiehet, und in der Folge, so gering es scheinet, die Nelken tödtet. Man muß, wenn man dies bemerkt, die Blätter immer auseinander machen, so kommt man diesem Uebel zuvor. Wer schöne Nelken haben will, der muß die Nebenknospen bei Zeiten abschneiden, damit die mittelste Nelke recht schön wird. Hat man schöne gefüllte Nelken in Töpfen, (denn einfache kommen in gar keine Betrachtung), so sezzet man sie auf

ein

ein Blumentheater, wo sie gegen den Wind Schuz haben. Die Nelkensenker, welche man im Garten verpflanzet, brauchet man nicht so oft zu begiessen, als die Nelken in Töpfen. Alle Abend müssen aber die Topfnelken mässig begossen werden, und ist die Trokkenheit groß, so begießt man sie, ehe sie die Sonne trift, wohl noch zuweilen etwas: allein die Nelken in den Gartenbeeten haben genug Feuchtigkeit aus der Erde, und das zu häufige Begiessen macht den Boden fest. Zu fettes Erdreich müssen die Nelken nicht haben. Man kann die Nelken, welche im Herbst gesenket, in einem Zimmer oder Gartenhause durchwintern, auch wohl im freien Garten, nachdem die Witterung ist.

Wenn man Nelken aus dem Saamen ziehet, so säet man ihn erst um die Hälfte des Maies, weil man alsdann oft noch schöne Senker erhält. Die Kapseln müssen erst ganz strohfarbig sein, ehe der Saame gebraucht werden kann. Der Nelkensaame wird gemeiniglich erst im Oktober reif. Man muß warten, bis sich die Kapseln völlig geöfnet haben. Da aber, wenn ein Regen kommt, der Saame oft verdirbt, so muß man alle Tage nach den Nelken sehen, die reifen Kapseln abschneiden, und sie so in einem troknen Zimmer in eine Schachtel legen, bis sie zusammen sind.

Wenn der Saame künstlich befruchtet ist, so erhält man mehr Saamen. Will man daher keinen Saamen verlieren, so thut man besser, wenn man ihn in Töpfe säet, damit er besser erhalten wird. Wenn die gesäeten Nelkenpflanzen

eine

eine hinlängliche Grösse haben, so werden sie behutsam ausgehoben, und in ein mit guter Erde bereitetes Beet verpflanzt. Die Senker müssen immer Sonne haben, damit sie Wurzeln treiben.

Es giebt eine Krankheit, welche die Nelken zuweilen befällt, da sich eine gewisse Art Läuse auf dieselben sezt. Sobald man dieses Insekt bemerkt, muß man die Nelken sorgfältig davon reinigen: hat es aber zu sehr überhand genommen, so muß man solche Töpfe von den andern weg sezzen, und Tobaksstengel in Wasser kochen lassen: in dies Wasser tauchet man einen Pinsel, und bestreicht die Blätter damit, daß das Insekt ertrinket. Dies wiederholt man so lange, bis der Stok rein ist. Da diese Krankheit eher die Nelken in Töpfen, als die in Gartenbeeten trift, so kann man die Nelken dadurch, daß man sie ein Jahr in den Garten pflanzet, von der Krankheit befreien: allein sie müssen alsdann mit der Erde, die um die Wurzeln sizzet, in das Gartenbeet gesezt werden: sonst leiden sie Schaden.

Unkraut muß man ja nicht unter den Nelken dulden, und an der Mittagssonne müssen sie auch nicht stehen: sonst vertroknen sie.

Wenn man sie im Zimmer durchwintert, so muß man sehr vorsichtig sein, und dahin sehen, daß man sie nach und nach wieder an die Frühlingsluft gewöhnt.

Die *Viola matronalis*, weiß gefüllt, blühet am Ende des Maies und im Junius. Man muß die Blüthenstengel so gleich, wie sie ausgeblühet haben, ab-

abschneiden. Man erhält sie mehrentheils durch Ableger, welche man im August entweder in Töpfe, oder in Gartenbeete pflanzet. Wenn man die Senker immer etwas feucht erhält, und sie bei der Mittagssonne in den Schatten sezzet, so werden daraus wieder die schönsten neuen Stämme.

Die Nachtviole ist von gelblicher Farbe, aber schlechtem Ansehen, allein von vortreflichem Geruch. Man erhält sie so wohl durch Ableger, die man im August verpflanzet, als durch den Saamen, den man im April in einen Topf aussäet. Sobald der Saame reif ist, muß man die Blumen abschneiden.

Die gefüllte Stokrose kann man durch den Saamen erhalten. Man säet sie in Töpfe und verpflanzt sie, so bald die Pflanzen groß genug sind. Sie erhalten sich etliche Jahre, wenn man die Blume, so bald sie ausgeblühet, abschneidet; allein sie blühen erst das zweite Jahr, nachdem sie ausgesäet sind. Man hat sie von verschiedenen Farben: roth, gelb, auch braun.

Die Pechnelke blühet carmoisin gefüllt. Man kann sie durch Absenker erhalten, die im Junius blühen. Sie wird von den Ablegern im August verpflanzet.

Die Sineser Nelke erhält man durch den Saamen. Man säet sie in der Hälfte des Märzes in einen Topf, und verpflanzet sie, wenn die Pflanzen einen Finger lang sind, ins freie Land. Sie blühet um Michaelis, und man muß von den schönsten den Saamen nehmen, so bald die Kapsel aufspringen will.

Die Carthäuser Nelke wird, wenn sie einfach ist, durch den Saamen gezogen: man säet sie im März. Die doppelte Carthäuser Nelke erhält man durch Absenker, auch kann man gleich nach der Blüthe Stengel abschneiden, die drei bis vier Knoten haben, und sie tief in die Erde stekken, daß sie nur wenig heraus stehen, da man sie alsdann fleissig begiessen muß. Wenn sie ausgeblühet haben, muß man die Blume gleich abschneiden.

Die gefüllte Glokkenblume von blauer und auch weisser Farbe erhält man durch Ableger, welche man im August verpflanzet. Sie blühet im Junius und Julius.

Die gefüllte Akkelei blühet verschieden. Man ziehet sie durch den Saamen, welchen man im Oktober säet. Man muß die jungen Pflanzen bald verpflanzen, und sie blühet schon im Mai bis in den Junius.

Die Federnelke wird dadurch fortgepflanzet, daß man die Büsche zertheilet. Man sezzet sie so tief in die Erde, daß blos etliche Blätter über derselben bleiben.

Die Fingerhutblume wird gesäet und blühet im Junius und Julius. Man kann sie auch durch Absenker erhalten, wenn man, sobald sie ausgeblühet, alle Blüthenstengel abschneidet.

Viola mariana blühet blau und weiß im Junius und Julius, und wird durch den Saamen gezogen.

Die *Lychnis chalcedonica* blühet roth gefüllt recht schön, auch weiß. Man erhält sie durch Zertheil-

theilung der Stökke, welche man im Frühjahr und Herbst vornimmt. Im August ist die beste Zeit, und öfter als alle drei Jahr braucht es nicht zu geschehen. Man kann sie auch durch Verpflanzung der Blüthenstengel erhalten. Man zerschneidet dieselben, wenn sie blühen, in Stükke, und allemal unter einem Knoten; die Blätter an jedem Stengel schneidet man ab, und pflanzet sie auf einer schattigen Stelle tief in gehörig feuchtes Erdreich. Wenn sie gewurzelt haben, so werden sie zu Ende des Augusts auf die Beete gepflanzt, wo sie blühen sollen.

Die Angelika wird im August, so bald der Saame reif ist, in ein freies Gartenbeet gesäet. Alsdann, wenn sie etwas gewachsen, verpflanzt man sie, wenn die Pflanzen zu dichte stehen. Will man Saamen von der Angelika haben, so läßt man etliche Stengel stehen, daß der Saame reif wird. Die abgeschnittenen Schoßstengel kann man mit Zukker einmachen und essen, wovon ich Dir in der Folge eine Vorschrift geben werde.

Unter den Sommerblumen werden noch folgende sehr häufig und ohne viele Mühe gezogen:

Der Aster. Er kann durch Zertheilung der Pflanzen vermehrt oder auch im April durch den Saamen gezogen werden.

Flos africanus, grösserer und kleinerer. *Flos Adonis*, Indianische Kresse, Kornblumen, Lupinen, gefüllter Mohn, welcher sich mehrentheils selbst aussäet, Ritterspörn, wohlriechende Erbsen ꝛc. Der Saame von allen diesen Blumen kann schon im April gesäet werden, und zwar in ein freies Land.

Man

Man legt einige Körner auf einen Flek, und ziehet die Pflanzen aus, wo sie zu dick stehen, oder säet die Blumen, die verpflanzt werden können, dünn aus, und verpflanzt sie alsdann.

Die Balsamine ist eine schöne Blume, die gefüllt, weiß, roth, violett und auch einfach von verschiedenen Farben blühet: allein sie ist sehr zärtlich, und kann daher nicht vor dem Mai ausgesäet werden. Zu dieser Zeit säet man sie in gute Gartenerde in Töpfe, und verpflanzt sie, wenn die Pflanzen zum Verpflanzen groß genug sind, in andere Töpfe, oder in Gartenbeete. Sie blühen erst gegen Michaelis, und ihr Saame wird reif, wenn die Blume verblühet ist. Es hat mit dem Balsaminensaamen eine besondere Beschaffenheit; wenn die Saamenkapseln reif sind, so springen sie auf, sobald man sie anfaßt. Man verwahret den Saamen von jeder Couleur der Balsaminen in besondern Papieren, auf welche man die Couleur schreibt, um jede Art besonders säen und verpflanzen zu können, damit nämlich nicht auf Ein Beet Eine Farbe komme.

Das Vergißmeinnicht blühet schon früh, und wird durch Beipflanzen vermehret. Man nimmt nämlich im März ein Büschlein Vergißmeinnicht, und pflanzet alle Beipflanzen in Töpfe. Wenn man dieses Blümchen abbricht, verwelket es sehr leicht.

Die Passionsblume muß mit Vorsicht gepflanzet werden. Wenn man sie in eine zu fette Erde sezzet, so blühet sie taub. Man thut daher wohl, wenn man nur ordinaire Gartenerde nimmt, und dieselbe in einen ziemlich weiten Topf sezzet. Im Junius

nius und im Anfang des Julius ist die Zeit, da man sie durch Absenker erhält. Man verfährt hiermit wie bei dem Nelkensenken. Der Stengel der Passionsblume hat Knoten: in einem solchen Knoten schneidet man ein, biegt es auf die Seite, und stekt es mit einem Birkenreiß fest. Der Senker muß an die Sonne gesezt und fleissig begossen werden: so hat er in vier Wochen Wurzel gefaßt, da er abgeschnitten, und in andere Töpfe verpflanzet wird. Die Passionsblume blühet sehr schön, und ist ein Gewächs, welches aus Italien zu uns gekommen, wo sie sehr groß wächset.

Das Löwenmaul blühet roth und weiß. Man säet den Saamen ganz flach im März in Rabatten: es säet sich auch von selbst aus. Man kann es auch durch Beipflanzen erhalten, wenn man die Blumen, so bald sie ausgeblühet haben, abschneidet, welches eine Regel bei allen Sommergewächsen ist. Man hat auch eine Art Löwenmaul, welches gelblich blühet: dieses soll ein Gift in der Wurzel haben.

Die Sonnenblume wird im Frühjahr, auch im Oktober durch Zertheilung der Stökke vermehret, welches alle zwei Jahr geschehen muß, weil sie sonst in den Büschen zu stark wird, und wenig Blumen treibt. Aus dem Saamen der Sonnenblume wird ein Oel geschlagen.

Der spanische Flieder wird in einen Winkel des Gartens gesezt, und zu einem Baum gezogen. Man erhält ihn durch kleine Zweige, die man ausbebt, und ihn auf diese Weise verpflanzt. Will man seine Vermehrung nicht, so sticht man die Sprößlinge weg.

Er

Er blühet sehr schön und sein Geruch ist ziemlich angenehm. Man kann mit demselben auch eine Hekke beziehen.

Der wilde Jesmin blühet gut, wenn man ihn an eine Blanke pflanzet, weil er sich da recht ausbreiten kann. Man erhält ihn dadurch, daß man die Nebenzweige verpflanzt: allein bei heftigem Frost erfrieret er leicht, wenn er erst verpflanzt ist, daher man wohl thut, wenn man etwas Laub oder Moos um die Wurzel legt. Man verpflanzt ihn im Frühjahr und Herbst.

Der Je länger je lieber blühet roth und weiß. Man kann ihn nicht anders als an ein Spalier oder zur Beziehung einer Hekke pflanzen. Man erhält ihn durch die Wurzelablaufer, die man wie Weinranken absenket, welches in März geschiehet, so daß man sie bis zum obersten Auge in die Erde sezzet. Man muß sie fleissig begiessen und in den Schatten sezzen.

Was wohlriechende Kräuter anbetrift, so sind deren viele, welche man gern im Garten pfleget, als Wintermelisse, Spicanart, Salbei, Ysop, verguldete Salbei ꝛc. Man sezzet diese Kräuter in ein troknes Erdreich. Wenn man sie in ein fettes Erdreich sezzet, so wachsen sie im Sommer zu stark, und gehen hernach im Winter leicht aus: stehen sie aber in troknem Lande, so gedeihen sie viel besser. Man kann sie einen Fuß breit aus einander pflanzen, oder man gebraucht sie, die Rabatten einzufassen, da sie etwas weiter aus einander stehen müssen. Wenn man sie ziehen will, säet man sie in einen Topf, und verpflanzt sie alsdann. Man kann

sie

sie aber auch durch Zertheilung der alten Stökke erhalten, und auch durch abgeschnittene Zweige fortpflanzen. Man schneidet dieselben im März und April ab, spaliet unten die Stengel bis an den nächsten Knoten, und stekt sie so in ein schattiges Gartenbeet, daß die Spalte nicht zusammen schliesset. Man hält die Erde um die Stökke etwas feucht, und versezzet sie im August, wohin man sie haben will; man kann sie auch alsdann nachher durch Zertheilung der Zweige, da man die Stengel unten einschneidet, sehr stark vermehren; man muß aber das alte Holz recht tief in die Erde stekken, und die jungen Zweige heraus stehen lassen, und es fleissig begiessen, so kommt es recht gut fort.

Das großblätterichte Basilikum wird durch den Saamen in Töpfen gezogen. Man säet im Anfang des Aprils in einen Topf mit guter fetter Gartenerde einige Körner Basilikum, besprenget die Erde etwas, daß sich die Körner anschliessen; alsdann sezzet man den Topf in eine Stube an das Fenster, wo ihn die Mittagssonne trift: ist das Wetter gut, so macht man das Fenster auf. Wenn das Basilikum so bei freier aber warmer Luft erhalten wird, so blühet es im Herbst, und giebt im Winter reifen Saamen.

Wenn die Saamenkörner reif sind, so sehen sie ganz schwarz aus. Man schneidet alsdann die Zweige ganz behutsam ab, und hebt den Saamen auf, bis man ihn gebrauchen will.

Das feine Basilikum wird eben so gesäet, nur daß man dasselbe in kleinere Töpfe säet, und dieselben

ben den ganzen Sommer, bis Nachtfröste kommen, im Garten stehen lassen kann.

Die Reseda ziehet man durch den Saamen, den man im April in einen Topf oder in das freie Land säet, woraus man sie, wenn sie Wurzel geschlagen, in ein Beet, oder in Blumentöpfe sezzet, und sie bis es kalt wird, im Freien stehen läßt.

Das Marum erhält man durch Zertheilung der alten Stökke, welche man im April vornimmt. Man kann es den ganzen Winter in der Stube grün erhalten, wenn man es fleissig begießt.

Der spanische Pfeffer wird durch den Saamen gezogen. Man säet denselben im April in einen Topf oder in das freie Land, und wenn er Wurzel gefaßt hat, so verpflanzt man denselben.

Wenn viel Obstbäume in einem Garten stehen, so können dafür die Blumen nicht gut wachsen, denn jener Schatten hindert oft das gute Aufkommen derselben, indessen findet man in den meisten Gärten Bäume und Blumen zugleich, da man denn wohl thut, wenn man den Bäumen das überflüssige Holz nimmt, und sind die Bäume zu Kronen gezogen, so schadet es auch nicht so leicht. Allein niedere Sträucher, wie z. B. Johannis- und Stachelbeeren, benehmen den Blumen weniz Sonne, und nehmen sich in der Mitte eines Blumenbeetes, zu einer Kugel gezogen, sehr gut aus. Man nimmt im Herbst, wenn die Blätter von den Johannis- oder Stachelbeeren abgefallen, die gerade in die Höhe gewachsenen Stengel; und wenn sie schon hoch genug gewachsen, schneidet man sie drei bis vier Fuß hoch über der Erde ab.

Die

Die Zweige, welche nachher hervor kommen, schneidet man ab. Damit sie einen rechten geraden Stamm bekommen, bindet man sie an einen Stok fest. Im März schneidet man alle Spizzen von den Zweigen, um sie recht kugelrund zu machen; um Johannis muß man sie noch einmal beschneiden, doch so, daß sie inwendig Luft behalten. Man muß die Stachelbeer- und Johannisbeerbäume fleissig untersuchen, sonst nehmen die Raupen oft sehr überhand, und schaden ihnen sehr. Auch die Ameisen thun oft den Johannisbeersträuchen viel Schaden, den man aber leicht dadurch vermeiden kann, wenn man einen Kreis um den Baum ziehet, und denselben dikke mit trokner Asche bestreuet, so können die Ameisen nicht darüber kommen.

Man hat vielerlei Johannisbeeren. Die weissen haben die schönsten Trauben, die blaßrothen und dunkelrothen zieren sehr, die ganz schwarzen aber schmekken schlecht, und sind nur selten zu finden. Wie die Art ist, von der man Senker erhält, so wird auch immer die aus den Senkern gezogene Art wieder.

Auch von Stachelbeeren giebt es viele Sorten. Die meisten sind grün oder blaßgelb, und man hat die grünen Stachelbeeren von ansehnlicher Grösse. Man hat auch rothe Stachelbeeren: sie schmekken aber gemeiniglich nicht so gut, als die grünen.

Die Himbeersträucher erhält man auch durch Beipflanzen, die man im Herbst oder Frühjahr verpflanzen muß. Man muß sie an ein Spalier, das man zu weiter nichts gebraucht, sezzen. Sie vermehren sich sehr, allein sie müssen gutes Erdreich haben, sonst vertroknen sie.

Daß die Orangerie einen Garten sehr ziere, ist wohl nicht zu leugnen, und hat man ein gutes Gartenhaus, und einen troknen Keller, so kann man sie auch recht gut den Winter durchbringen. Wenn man einen Ofen in einem verwahrten Zimmer hat, so kann man denselben mit Törfen bei kaltem Wetter heizzen, und bei gelinder Wärme die Bäume recht gut erhalten. Gleich um Michaelis, ehe der erste Nachtfrost kommt, bringt man sie an einen verschlagenen Ort, wo sie noch etwas Luft genieſſen, wo es aber nicht frieret. Fängt es aber alsdann an zu frieren, so sezzet man sie in ein Zimmer, und heizzet so, daß sie immer temperirt stehen. Vor dem achten bis zehnten Mai bringt man sie nicht wieder an die freie Luft; man öfnet aber schon im März und April zuweilen bei schönem Wetter die Fenster, damit sie die Luft wieder gewohnt werden.

Es gehören zu der Orangerie vielerlei Bäume, und unter andern zuerst die Zitronen- und Pomeranzenbäume, welche man sich selbst aus dem Kern ziehen kann. Man nimmt nemlich die Kernen aus den Zitronen und Pomeranzen, und stekt sie sogleich ganz frisch in gut zubereitete lokkere Erde. Wenn man kein Mistbeet hat, so kann man dies nicht vor dem Mai thun. Es müssen nicht mehr als höchstens zehn Kerne in einem Topfe stekken, und der Topf muß an der Sonne stehen. Wenn der Herbst kommt, muß man sie für Schnee und Regen hüten, doch muß man ihnen die Luft nicht entziehen, indeß müssen sie ja nicht frieren. So bald es kalt wird, werden sie in ein verschlagenes Zimmer gesezt. Im Frühjahr

sezzet man sie, wenn keine Nachtfröste mehr kommen, wieder an die freie Luft, und im Mai verpflanzet man sie in einzelne Töpfe. Nach zwei Jahren müssen diese kleinen Zitronen- und Pomeranzenbäume, die sehr gut wachsen, okuliret werden. Das Okuliren geschiehet, wenn man ein Auge von einem edlen Stamme auf einen wilden Stamm sezzet. Man muß sich dieses Okuliren einmal zeigen lassen, so kann man es mit leichter Mühe lernen. Es giebt noch eine Art, die Zitronenbäume fortzupflanzen. Man schneidet nemlich Zweige ab, und stekket sie etwas über die Hälfte in die Erde; wenn sie feucht und warm stehen, so fassen sie Wurzel; allein so dauerhaft, wie die Kernbäume sind sie nicht.

Ausser dem Zitronen- und Pomeranzenbaum sind ferner noch die Sinaäpfel, Pompelmus, welches sehr voll blühet, Bizarrien, Adamsäpfel, Bergamotten ꝛc. Länger als drei Jahr dürfen sie nicht stehen, alsdann muß man ihnen neue Erde geben. Die beste Erde zu der Orangerie ist gute Gartenerde mit etwas Kuhmist und Sand vermischt. Sie müssen alsdann in weit grössere Töpfe, oder hölzerne Kübel gesezt werden, unter welche man aber Steine legt, damit sie nicht faulen; und die Wurzeln werden unten etwas beschnitten.

Was das Beschneiden anbetrift, so muß es im Mai geschehen. Was schlecht gewachsene Zweige sind, die werden weggeschnitten: allein gute tragbare Zweige muß man stehen lassen, es sei denn, daß sie noch mehr Zweige treiben sollen, indeß gehöret hierzu auch einige praktische Kenntniß und Erfahrung. Dahin muß aber ja gesehen werden, daß die Bäume bei troknem Wetter vor Michaelis in ein Zimmer gebracht werden, und här-

harte Kälte ein, so muß man heizzen; wenn man sie aber erst herein gebracht hat, so muß man die Thüren und Fenster offen haben, damit sie sich erst nach und nach von der Luft entwöhnen; sie müssen nur so viel begossen werden, daß sie mässig feucht stehen. Wenn man die Töpfe im ersten und zweiten Frühjahr nach dem Umsezzen mit etwas Erde mit Kuhmist untermengt belegt, so wachsen sie recht schön darnach.

Der Myrthenbaum gehöret auch mit zur Orangerie. Man hat vielerlei Myrthen, vom großblättrichten bis zum ganz feinen Myrthen. Man vermehret ihn durch den Myrthen, welcher auf den Seiten ausprosset, welchen man von den Hauptwurzeln trennet; im übrigen wird er so, wie die Orangeriebäume, gepflegt.

Der Lorbeerbaum wird in allem wie der Myrthenbaum gehalten, und fortgepflanzt.

Der Oleander blühet roth, einfach, auch doppelt. Man kann ihn wie den Lorbeerbaum ziehen; will man ihn aber aus dem Saamen ziehen, so muß man den Saamen bis im April am Baume hängen lassen, und ihn alsdann in ein Mistbeet säen. Er muß wie die Orangerie gehalten werden.

Der Mastixbaum wird wie die Orangerie gehalten. Er vermehret sich durch Rebenzweige, welche man in der Mitte des Maies abschneidet, und in ein Mistbeet stekket.

Der Granatbaum wird wie die Orangerie gepflegt, er ist aber nicht weichlich. Man vermehret ihn durch die Nebensprossen, die man in andere Töpfe sezzet; man kann ihn aber auch durch Zweige ziehen, die man im Mai abschneidet und verpflanzet.

Der

Der feine Jesmin wird wie die Orangerie gepflegt, und muß alle drei Jahr in frisches Erdreich gesezt werden. Der Jesmin wird durch das Oculiren auf den wilden weissen Jesmin fortgepflanzt.

Der Kirschlorbeerbaum wird mit der Orangerie gleich gehalten. Man kann ihn durch den Saamen ziehen, welcher im Mai in ein Mistbeet gesäet wird. Wenn die Pflanzen stark genug sind, so verpflanzt man sie; man kann aber auch die Nebensprossen verpflanzen, welches im Frühjahr und Herbst geschiehet.

Der Korallenbaum wird aus dem Saamen gezogen. Man läßt die Kirschen sizzen, bis sie welk werden; alsdann wird er im Anfang des Märzes in einen Blumentopf in lokkere Erde gesäet, worauf denn die Pflanzen verpflanzt werden. Man kann auch die aufschiessenden Zweige im Frühjahr von dem Stamme trennen, und sie verpflanzen.

Hier hast Du, liebe Emilie, einen kurzen Unterricht von der Kenntniß verschiedener Blumen, Sträucher ꝛc. kurz von der Anlegung und Wartung eines Blumengartens. Ich habe Dir hier meine wenigen Kenntnisse, wie ich sie meist durch Erfahrung gesammelt, mitgetheilt, von denen ich manches den vortreflichen Büchern des Herrn Superintendenten Lüder zu verdanken habe; und durch die Erfahrung und Uebung lernt man das meiste. Ich denke, daß dieser Unterricht für Dich hinreichend sein wird. Wirst Du nur fleissige Gärtnerin sein, so wirst Du durch die Erfahrung noch vieles dazu lernen, was Dir manches Vergnügen gewähren wird.

Von der Zubereitung der Baumwolle und Wolle zu verschiedenen Zeugen.

Die Baumwolle wächst auf Bäumen in auswärtigen Ländern, jedoch kann man sie auch, wiewohl mit grosser Mühe, bei uns fortpflanzen. Aus einem botanischen Garten kann man von der Baumwolle Kernen erhalten, welche man im April in einen, mit fetter, doch sandiger Erde gefüllten Topf stekket. Diesen Topf sezzet man in ein Mistbeet, und wenn die Kerne aufgegangen, so werden die jungen Pflanzen verpflanzet, die mittelste Pflanze aber muß in dem Topfe bleiben. In freier Luft nehmen sie nicht zu, unter dem Glase aber blühen sie recht schön, und bringen auch Früchte: indeß ist dieses doch nur zum Vergnügen. Die Baumwolle erhält man von den Kaufleuten, und oft findet man unter den Ballen Baumwolle bei denselben noch Baumwolle in Schalen. Die geschlagene Baumwolle ist etwas theurer, als die rohe, allein sie ist auch besser zu gebrauchen: indeß muß man doch noch aus derselben alles Unreine herausmachen, und sie alsdann krazzen, und auf einem Rade, welches zum Baumwollenspinnen gemacht ist, spinnen lassen. Man kann sie alsdann auf Papier wikkeln und zwirnen, so vielfach man sie haben will, worauf dieselbe zum Strikken verbraucht wird.

Will man sie in weisse Leinwand einschlagen, so färbt man sie, in welcher Couleur man sie haben will: sie nimmt aber die Farbe schwerer an, als Leinen. Will man die Baumwolle recht weiß haben, so kann man sie erst bleichen. Man weichet sie alsdann eine Nacht ein, kochet Seife, und läßt sie mit dem Seifenwasser aufkochen, hängt sie mit der Seife in die Sonne und macht sie öfters naß, so wird sie recht weiß. Man kann sie auch bleichen, wenn sie gezwirnet ist, und hierauf zu Strümpfen verknitten.

Ich will Dir nun, liebe Emilie, eine Anweisung geben, selbst Parchend machen zu lassen, welches sehr vortheilhaft ist:

Man spinnet nemlich die Baumwolle auf einem Baumwollenrade mittelmässig fein, und läßt darnach von dem gesponnenen Garne bei dem Leinweber den Parchend davon machen. Solcher selbst besorgte Parchend ist weit dauerhafter, als der gekaufte, weil man sich denselben so dicht kann machen lassen, als man ihn nur haben will. Wenn man denselben recht weiß haben will, so kann man ihn noch vierzehn Tage auf die Bleiche legen, allein man muß ihn alsdann etwas schreg legen, und Pflökke unter denselben machen, woran man ihn an der Seite befestiget, damit er nicht dicht auf der Erde liegt. Der Parchend muß alle Morgen und Abend begossen werden, bis er weiß ist, worauf er in Seifenlauge ausgespült, wieder auf die Bleiche gelegt und getroknet wird. Alsdann wird er in der Mitte zusammen geschlagen, und auf eine Walze aufgerollt, auch noch einmal übergerollt, und zum Gebrauch verwahrt.

Eine Art ächt aschgrau Garn, das völlig wie Seide aussiehet, bereitet man folgendermassen:

Man nimmt alte schwarze seidne Lappen, und zupfet sie klein; alsdann nimmt man zu sechs Loth weisser Baumwolle vier Loth schwarze Seide, und läßt dieselbe unter einander krazzen und spinnen. Man kann alsdann Zeug davon machen, oder sie zwirnen lassen, und Strümpfe und Handschuhe von derselben strikken. Diese Couleur gehet durch das Waschen gar nicht aus, und will man sie dunkler haben, so kann man noch mehr schwarze Seide dazu nehmen.

Wenn man couleurte Seide zupfen und spinnen läßt, so kann man dieselbe in Leinenzeug schlagen. Es siehet dies sehr gut aus, man muß aber dabei vorsichtig sein, daß das leinene Garn einen festen Faden hat, damit die Seide das Leinen nicht zerschneidet.

Wenn man leinen Garn mit Baumwolle einschlagen läßt, so muß man ja dahin sehen, daß das leinene Garn recht fein ist, sonst schneidet es den baumwollenen Faden entzwei.

Eine Art schöne aschgraue Leinwand wird also gemacht:

Man färbt weiß leinen Garn entweder aschgrau oder blau, oder orange, wie Du die Vorschriften in meinem Unterricht ꝛc. *) findest, wobei aber noch zu erinnern ist, daß es allemal gebleichtes Garn sein muß, was dazu genommen werden kann. Man macht

*) S. Unterricht in der Küche und Haushaltung. Zweite Auflage. Magdeb. 1784. 8. S. 490 u. f. f.

macht alsdann den Aufzug und Einschlag von dem couleurten Garn; wenn man aber sechs oder acht Faden eingeschlagen, so schlägt man einen Faden zweidräthig gezwirntes und gebleichtes Baumwollengarn dazwischen, oder in Ermangelung desselben, gezwirntes leinenes Garn: dies giebt der Leinwand ein sehr gutes Ansehn.

Eine braun und rothe Leinwand, die sehr gut aussiehet:

Man färbt gebleichtes Garn mit ächter rother Farbe, wie ich sie Dir in den noch folgenden Färberecepten sagen werde, färbt auch etwas mehr Garn dunkelbraun, und läßt von diesem Garne braun- und rothgestreifte Leinwand breitstreifig machen, den Aufzug und einen Streif braun, den andern roth eingeschlagen, einen guten Finger breit. Diese Leinwand siehet sehr gut aus, und man kann sie auch blau und weiß, oder gelb und weiß machen. Hat man Seide und schlägt dieselbe in die Leinwand, so nimmt sie sich noch weit besser aus.

Wie man die Wolle erhält und zubereitet:

Man erhält die Wolle bekanntlich von den Schaafen. Sie wird erst auseinander gepflükt, darauf gekrazzet und auf einem grossen Wollrade mit etwas Baumöl gesponnen: man kann sie aber auch auf einem ordentlichen Spinnrade spinnen. Sie wird alsdann noch feiner, allein man wokket die Wolle nicht auf, sondern hält sie in der linken Hand, und läßt sie immer sacht einlauffen. Hierauf wird

sie

sie gewikkelt, und drei oder vier Faden zusammen drelirt, worauf sie verstrikt wird. Man hat allerdings ansehnlichen Vortheil, wenn man selbst Wolle spinnet, oder sie auch spinnen läßt. Man kann die Wolle, wenn sie gesponnen, erst in Seifenwasser waschen und sie einen Tag in den Schwefel hängen lassen, so wird sie recht weiß. Ist sie alsdann noch nicht trokken, so hängt man sie noch etliche Stunden an die Luft. Die hiesige Wolle ist nicht so weich, wie die Berlinsche Wolle, und wenn man Strümpfe davon gestrikt, so muß man sie erst auf der linken Seite absengen lassen. Wenn man Zeug von Wolle machen läßt, so erhält man dieselbe gewöhnlich am besten auf öffentlichen Anstalten (Armen-Spinnhäusern u. s. w.) gesponnen. Man kann sich die Wolle sehr gut selbst färben, und wenn sie sehr fein gesponnen, sich Damis, oder anderes etwa gestreiftes Zeug davon machen lassen. Ich habe Dir hier viel Färberecepte aufgesezt, die alle ausprobiret sind, und sehr gut werden, wenn gehörig und genau damit verfahren wird, denn beim Färben kommt es oft auf Kleinigkeiten an: werden dieselben versäumt, so geräth das Färben nicht: wird aber alles gehörig in Acht genommen, so werden alle diese Farben recht schön.

Vorschriften zum Färben.

Verschiedene Färberecepte, die sich auf Seiden, Wollen und Leinen anwenden lassen:

1. Blau ohne Beizze.

Auf drei Pfund Zeug nimmt man ein halbes Loth harten Indigo, weichet ihn in ein wenig warmer Lauge sechzehn Stunden ein, und reibt ihn nachher, daß er fliessend wird, wie Wasser. Desgleichen nimmt man ein und ein halbes Loth Grünspan, weichet diesen gleichfalls sechzehn Stunden mit ein wenig fliessendem Wasser ein. Alsdann nimmt man ein und ein Viertel Pfund Blauholz, thut es in einen leinenen Beutel, und läßt es auch sechzehn Stunden in fünf Maaß Wasser weichen, thut darauf zu dem Blauholze drei Löth Potasche, und läßt es zusammen eine halbe Stunde lang kochen, nimmt es vom Feuer, und thut den eingeweichten Indigo und Grünspan dazu. Hierauf thut man das Zeug oder Garn hinein. Soll es dunkel werden, so läßt man es ein und eine halbe Stunde in der Farbe liegen, und ziehet es fleissig in die Höhe: soll es aber helle sein, so darf es nicht länger, als eine viertel Stunde in der Farbe liegen. Man läßt es alsdann im Schatten trokken werden. Die Farbe kann man aufheben. Wenn man wieder frisch färben will, so nimmt man noch ein halbes Loth Indigo, ein halb Loth Grünspan, und vier Loth englisch Blauholz dazu: so erhält man dieselbe Farbe davon. Diese Farbe ist sehr dauerhaft, allein man

muß

muß sich sorgfältig in Acht nehmen, daß der Indigo nicht in die Höhe springt, wenn man ihn eingiesset, weil man dadurch seinen Augen den grösten Schaden verursachen kann.

2. Blau und Grün.

Man nimmt ein Loth Grünspan und weichet ihn die Nacht durch ein, den andern Tag rühret man ihn in Lauge, die von einem Aschentübben abgezapft ist. Ferner kocht man für sechs Pfennig Blauholz anderthalb Stunden lang in fliessendem Wasser, und giesset alsdann die Farbe von dem Blauholz in ein anderes Geschirr ab: am besten ist es in einen messingenen Färbekessel, den man sich eigentlich zu diesem Gebrauch halten muß. Man färbt hierauf das Zeug in der Farbe von dem Blauholze, drükket es aus, und thut es in den Grünspan. Man muß das Zeug recht gerade machen, damit die Farbe es an allen Orten trift, auch muß man es untertauchen und es, wenn man es heraus nimmt, durchklopfen: so wird es hellblau. Soll es dunkel werden, so wird es noch einmal in die Farbe gestekt, und wie das erste mal gefärbt. Soll das Garn oder Zeug blau werden, so muß es weiß sein, ehe es in die Farbe kommt, soll es aber grün werden, so muß es gelb sein. Will man was blaues grün färben, so thut man es in gelbe Farbe, so wird es auch grün. Dies sind alles Erfahrungen, die man aus dem öftern probiren erhält.

3. Grün ohne Beizze.

Man nimmt auf zwei Pfund Zeug ein Pfund Schaarte, drei Loth Potasche, und ein Loth Bitterkalk. Auf diese Species giesset man in dem Färbe-

kessel

kessel acht Maaß Wasser. Das Wasser läßt man mit der Farbe eine Stunde lang kochen, thut alsdann das Zeug zum Färben hinein und läßt es wieder eine Viertelstunde kochen, worauf man es heraus nimmt, in reinem Wasser ausspühlet, und aufhängt. Wenn es trokken ist, wird es abgenommen. Alsdann macht man die Farbe, worein man blau gefärbt, warm, (sie muß so heiß sein, daß man die Hand darein halten kann), und thut das Zeug hinein: je öfter man das Zeug durchziehet, je grüner wird es. Hierauf wird es gespühlt und getroknet.

4. Roth mit Fernambuk. (Brasilienholz).

Auf ein Pfund Zeug nimmt man ein halbes Pfund Fernambuk, drei Loth Alaune, zwei Loth weissen Weinstein, und fünf Maaß Wasser. Dies läßt man acht und vierzig Stunden weichen, thut es alsdann in einen leinenen Beutel, und sezt es auf das Feuer. Es muß recht heiß werden, aber nicht kochen. Hierauf thut man ein Loth getödtetes Scheidewasser hinein, und zulezt das Zeug, welches man färben will. Dies läßt man noch eine Viertelstunde langsam kochen, rührt es fleissig um, und nimmt es alsdann heraus; so muß es eine schöne Leibfarbe haben. Will man es hochroth haben, so läßt man das Scheidewasser zurük und nimmt an dessen Stelle ein Loth Potäsche. Soll es Zinnoberroth werden, so nimmt man ein und ein halbes Loth Potasche, und wenn es Carmoisin werden soll, drei Loth Potasche. Man spühlt es nachher aus, und hängt es auf, daß es trokken wird.

5. Hochgelb.

Man nimmt zu einem Pfunde Zeug auf dunkelgelb vier Loth Curcume, auf mittelgelb drei Loth,

auf

auf citronengelb zwei Loth, und auf schwefelgelb ein Loth; und läßt es eine Viertelstunde lang in fliessendem Wasser kochen. Ist das Zeug, was man färben will, seiden, so thut man zwei Loth Alaune hinein, und wendet es fleissig um, läßt es eine gute Weile darin stehen, nimmt es alsdann heraus, und spühlet es. Alles seidene und leinene Zeug muß vorher durch Alaunwasser gezogen werden, und alle Wolle muß vorher ihren Grund haben, wie ich dies bei den Vorschriften von dem Färben der Wolle sagen werde. Will man in dieser Farbe Garn haben, das schattirt werden soll, so thut man erst eine Strehne, in einer Viertelstunde wieder eine Strehne, und nach einer Weile wieder eine hinein, so nimmt es die Farbe verschieden an. Alsdann wird es gespühlet und getroknet.

6. Orangegelb.

Auf ein Pfund Zeug nimmt man ein Loth Orlean, und weichet selbigen mit etwas Lauge, die von Asche gekocht ist, oder auch von Lauge, die von dem Aschentübben abgezapft ist, ein, und rühret es klein. Nachher nimmt man fünf Maaß Wasser, rührt vier Loth Potasche und zwei Loth Gelbspan hinein, läßt es aufkochen, und thut den eingeweichten Orlean dazu. Darauf thut man das Zeug zum Färben ebenfalls hinein, rührt es fleissig um, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen, und spühlet es darauf, so ist es fertig. Die Schattirung bekommt es durch das öftere Eintauchen.

7. Zitronengelb.

Auf ein Pfund Zeug nimmt man sechs Maaß Wasser, drei Loth Alaune, ein Loth weissen Weinstein, und ein Loth Potasche. Nun bringt man es zum

Feuer,

Feuer, läßt es aufkochen, thut drei Loth Curcume dazu, und alsdann das Zeug, welches man färben will. Dieses läßt man eine halbe Stunde kochen, rührt es fleissig um, und spühlt es in reinem Wasser, so ist es fertig.

8. Colombin.

Auf ein Pfund Zeug nimmt man ein halbes Pfund Rothholz, bindet es in einen leinenen Beutel, giesset fünf Maaß Wasser darauf, thut zwei Loth Alaune und ein Loth weissen Weinstein dazu, sezt es in einem Färbekessel auf das Feuer, und läßt es eine halbe Stunde langsam kochen. Nachher thut man vier Loth Potasche dazu, und zulezt das Zeug, welches man färben will. Alsdann läßt man es wieder eine halbe Stunde langsam kochen, und spühlt es darauf rein aus. Will man es dunkler haben, so färbt man es noch einmal.

9. Violet.

Man nimmt auf ein Pfund Zeug ein halbes Pfund Brasilienholz und drei Loth Alaune, und weichet es mit vier Maaß Wasser zwölf Stunden ein. Alsdann läßt man es eine halbe Stunde kochen, und thut ein Loth Salzburger Kupferwasser dazu. Nachher thut man das Zeug zum Färben hinein, läßt es eine halbe Stunde lang kochen, spühlt es aus und troknet es.

10. Silberfarbe.

Man nimmt auf ein Pfund Zeug für sechs Pfennige Blauholz zur Grundfarbe, und für drei Pfennige Kupferwasser: zur Silberfarbe aber für zwei Pfennige Kupferwasser und für drei Pfennige Blauholz. Man kochet jedes eine halbe Stunde, giesset es in ein

ande-

anderes Geschirr, welches man zum Färben nimmt, und thut das Zeug hinein. Man färbt es an allen Stellen gleich, und ziehet es heraus. Will man es schattirt haben, so färbet man eines nach dem andern.

11. Eine andere Silberfarbe.

Man nimmt auf ein Pfund Zeug vier Loth Brasilienspähne und zwei Loth Vitriol. Dies läßt man eine halbe Stunde lang kochen, und thut alsdann das Zeug, welches man färben will, hinein, läßt es noch eine halbe Stunde kochen, wendet es fleissig um, und spühlet es rein aus, so ist es fertig. Wenn man es schattirt haben will, so macht man es, wie ich schon oben gesagt.

12. Schwarz auf Seiden und Wollen *).

Auf zehn Pfund Zeug nimmt man vier Pfund Ellernschale, welche von jungen Ellern abgeschälet, und auf dem Ofen getrocknet ist. Man weichet dieselbe eine Nacht in Wasser ein, läßt sie mit dem Wasser, in welches sie eingeweicht, eine Stunde kochen, thut hierauf zwei Maaß Schleif, (welches man bei den Schmieden bekommt), und ein Pfund Kupferwasser dazu. Man läßt es aufkochen, und thut alsdann das Zeug zum Färben hinein, läßt es noch eine Stunde kochen, nimmt darauf das Zeug heraus, und läßt es ablaufen. Hierauf nimmt man ein anderes Geschirr, ein halbes Maaß Schleif, und sechs Maaß Wasser, läßt es aufkochen, thut das gefärbte Zeug hinein, läßt es eine Viertelstunde kochen, und spühlt es rein, so ist es gut.

*) Auf Leinen wird es Silberfarbe.

Vorschriften
zum Färben des Seidenzeuges.

13. Mordoré.

Auf ein Pfund seidenes Zeug nimmt man vier Loth weissen Weinstein und vier Loth Alaune. Man muß einen grossen Kessel zum Färben haben, und an das Zeug hin und wieder mit Bindfaden Oesen nähen. Man sezzet den Kessel mit Flußwasser kalt auf, thut den Weinstein und die Alaune hinein, und läßt es kochen. So wie es kocht, wird das Zeug auf eine Walze gehangen, und immer so übergeschlagen und durchgezogen, damit es egal wird. Alsdann, wenn es etliche mal auf dem Feuer kochend durchgezogen, wird es vom Feuer genommen, und muß eine Viertelstunde in dieser Bizze stehen, worauf man es herauszieht et und ablaufen läßt. Alsdann sezzet man den Kessel mit klarem Flußwasser auf, und nimmt auf ein Pfund Zeug drei Viertelpfund Fernambuk. Wenn es zu kochen anfängt, so thut man einen Eßlöffel voll Potasche dazu, welche aber sehr langsam eingeschüttelt werden muß, so wie auch eine halbe welsche Nuß groß Vitriol. Wenn man ihn recht ächt bekommt, so ist ein solches Stük Vitriol hinreichend. Man kann gleich sehen, ob die Farbe roth wird, wenn man ein Läppchen hineinstekt, und es probiret: wenn es nicht dunkel genug ist, so thut man noch etwas Vitriol dazu. Hierauf stekt man das gebeizte Zeug hinein, ziehet

es einmal in der Farbe herum, wie bei der Beizze, nimmt den Kessel vom Feuer, kehrt das Zeug noch etliche mal um, dekt den Kessel dicht zu, und läßt es also stehen, bis es dunkel genug ist. Solte es ja nicht dunkel genug werden, so macht man die Farbe den andern Tag wieder recht heiß, und wendet das Zeug einige mal darin um, bis es dunkel genug ist, worauf man es recht rein spühlet. Dann weichet man Gumi Tragantheini zu einem halben Pfunde Zeug etwa zwei trokne Löffel. Man läßt ihn wohl zwei Tage weichen, und drükt ihn darnach durch ein Läppchen, bestreicht das Zeug damit, und läßt es einen Tag liegen. Wenn es halb trokken ist, so schlägt man es alle Tage um, bis es trokken ist. Dies giebt dem Zeuge den Glanz und die Appretur. Geplättet muß es ja nicht werden. Wenn es Zeug mit Blumen ist, so bürstet man es mit einer Bürste auf, so wird es sehr gut. Will man es Puce habe, so muß man mehr Vitriol nehmen. Auf Wollen kann man fünf Viertelpfund zu dieser Farbe nehmen, allein man muß ja keine knappe Farbe machen, auch kann man den Fernambuk in einen leinenen Beutel binden, so sezzen sich die Spähne nicht so sehr an das Zeug.

14. Violet.

Man nimmt auf ein Pfund Zeug zwölf Loth Blauholz, ein Loth Rothholz und drei Loth Alaune, läßt es eine halbe Stunde mit fliessendem Wasser kochen, gießt es hernach in ein Geschirr, thut das Zeug hinein, wendet es fleissig um, und läßt es eine gute Weile in der Farbe stehen. Alsdann nimmt man es her-

heraus und läßt es halb trokken werden; macht die Farbe unterdessen wieder heiß, und färbt es noch einmal, ist es trokken, so steift man es, wie das andere seidene Zeug, an. Ist es Strehnenseide, und man will es schattirt haben, so stekt man eine Strehne Seide nach der andern in die Farbe.

15. Ponçeau und Purpurfarbe.

Man nimmt zwei Loth guten Fernambuk und läßt denselben in einem Maaß fliessenden Wasser eine Nacht durch weichen. Alsdann läßt man ihn so lange kochen, bis es zwei Finger hoch eingekocht ist.

Hierauf nimmt man zu einem Loth Fernambuk drei Messerspizzen Alaune und neun Messerspizzen fein gestossenen Zukker. So bald es einen Schaum aufwirft, nimmt man es vom Feuer, thut das Zeug hinein, wendet es fleissig um, und läßt es eine gute Weile darin liegen, ehe man es heraus nimmt. Ist das Zeug weiß gewesen, so wird es zuerst rosenfarben, daher muß man es so lange wieder eintauchen, bis es die Ponçeau Farbe erhält. Will man es Purpurfarbe haben, so nimmt man zu der frischen Ponçeau Farbe nach Gutdünken etwas Potasche, läßt das Zeug eine Weile darein kochen, und färbt es, wie ich es oben beschrieben. Nur muß man das färben etliche mal wiederholen, nachdem man dies Zeug helle oder dunkel haben will.

16. Hellblau.

Man nimmt ein Quentchen Feuerindig und stößt denselben in einem Loth Vitriol klein, welches darauf in ein tiefes Arzeneiglas gethan, und alsdann acht

und vierzig Stunden hingestellt wird, welches aber an einem kühlen Ort sein muß. Wenn man färben will, so werden nur etliche Tropfen in fliessendes Wasser getröpfelt, und das seidene Zeug darein gewaschen. Wenn man es lange darin liegen läßt, so wird es dunkler, allein allemal ein sehr schönes blau. Die übrige Farbe kann man sehr lange aufheben, und wenn man das Glas fest zugestopft hat, so kann man so lange daraus färben, wie ein Tropfen darin ist.

17. Meergrün.

Man nimmt auf ein Pfund Zeug oder Garn vier Loth guten Grünspan, und weichet ihn die Nacht durch in scharfen Weinessig in einem kupfernen Kessel ein. Den andern Tag thut man das Zeug hinein und sezt es auf das Feuer, wendet es fleissig um, und läßt es eine Weile miteinander kochen. Nachher nimmt man es heraus, und ziehet es durch gekochtes Seifenwasser. Will man es dunkel haben, so taucht man es noch einmal in die Farbe. Man kann sie nach Gefallen ändern: thut man gelbes Zeug oder Garn in dieselbe so wird es leicht grün, in welchem Fall man aber weniger Grünspan nimmt. Alsdann wird das Zeug gespühlt, und damit verfahren, wie ich es bei der ersten Vorschrift, Seidenzeug zu färben, gesagt habe.

18. Schwarz.

Man nimmt für sechs Pfennig weissen Weinstein und für eben so viel Kupferwasser: dieses thut man in einen Kessel, und giesset so viel Flußwasser darauf, daß das Zeug davon bedekt werden kann. Dann

kochet

kochet man den Weinstein und das Kupferwasser eine Viertelstunde lang, worauf man das Zeug hinein thut, es fleissig auf und nieder ziehet, und es trokken werden läßt. Dies ist die Beizze. Alsdann nimmt man für sechs Pfennig Blauholz und für drei Pfennig Gelbholz, dieses weichet man in so viel Wasser ein, daß das Zeug davon bedekt werden kann, und läßt es so einen Tag und Nacht lang stehen; bindet dann dies Holz in einen leinenen Beutel, und läßt es mit dem eingeweichten Wasser eine Viertelstunde kochen, thut das Zeug hinein, und kocht es noch eine Viertelstunde, worauf man es heraus nimmt, durch Essig ziehet, und es rollet, oder plättet: so hat es eine gute schwarze Farbe. Auf dieses Quantum der Farbe kann man ein Pfund Zeug nehmen.

19. Seladongrün.

Man nimmt in einen kupfernen Kessel zwei Maaß Essig und eine gute Hand voll Salz, läßt es drei Tage stehen, und spühlet das, was sich an den Seiten des Kessels gesezt hat, öfters ab; thut alsdann ein Loth Grünspan und ein halbes Loth Alaune dazu, und endlich das Zeug, welches man färben will. Man kann es nach Belieben eintauchen, nachdem man es hell oder dunkel haben will.

20. Caffeebraun.

Auf ein Pfund Zeug nimmt man sechs Maaß Wasser, thut vier Loth rothen Weinstein und zwei Loth gelben Fernambuk hinein, und läßt es eine halbe Stunde kochen; thut ferner ein Viertelpfund Sommerröthe und ein Loth Gallus dazu, und darauf das Zeug,

welches man färben will, läßt es noch eine Stunde kochen, rühret es fleissig um, und spühlet es hernach rein aus, so ist es fertig. Die Appretur wird gemacht, wie bei allen seidenen Zeugen. Nach dieser Vorschrift kann man auch Wollenzeug färben.

21. Orangegelb.

Ist das seidene Zeug weiß, so ist keine Beizze nöthig: ist es aber couleurtes Zeug oder Band, so muß man die Beizze, wie ich sie bei anderm seidenen Zeuge beschrieben, machen. Alsdann nimmt man auf ein Pfund Zeug vier Loth Orlean, und läßt denselben eine Nacht im Wasser weichen; hernach thut man zwei Loth Potasche dazu und kocht es auf; auch thut man zwei Loth Gelbspahn dazu, welchen man in einen leinenen Beutel bindet und mit dem Orlean aufkochen läßt. Dann färbt man das Zeug darin, rühret es fleissig um, und läßt es eine halbe Stunde kochen, weiter spühlt man es recht rein und appretirt es, wie anderes Seidenzeug. Nachdem man es dunkel oder hell haben will, stekt man es oft in die Farbe, und ist es seidenes Band, so kann man es in verschiedenen Schattirungen färben.

22. Paille.

Wenn es weisses Seidenzeug ist, so darf es nicht gebeizt werden: ist es aber couleurtes, so nimmt es die Farbe nicht gut an. Man weichet auf ein Pfund Zeug ein Loth Safran eine Nacht über in Wasser, giesset des Morgens etwas warmes Wasser dazu, und drükket den Safran so lange aus, bis keine Kraft mehr in demselben ist. Alsdann sezzet man dasselbe

auf

auf das Feuer: wenn es heiß ist, so stekket man das Zeug hinein, und ziehet es recht oft auf, bis es die verlangte Farbe hat, worauf es gespühlet und getroknet wird. Es wird ein ganz blasses Gelb, und wenn es gehörig appretiret ist, siehet es sehr gut aus.

23. Olivengelb.

Man nimmt auf ein Pfund Zeug sechs Maaß Flußwasser, und thut in dasselbe ein Viertelpfund Schaarte hinein, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Alsdann nimmt man die Schaarte rein heraus, thut drei Loth Potasche, ein Loth rothen Weinstein, ein halbes Loth Curcume', und ein Loth Salzburger Kupferwasser dazu, läßt es zusammen aufkochen, thut das Zeug, welches man färben will, hinein, wendet es fleissig um, läßt es noch eine halbe Stunde kochen, und spühlet es. Es wird hierauf im Schatten getroknet und so appretiret, wie das andere Seidenzeug; allein ein Seidenzeug nimmt die Farbe nicht so gut an, wie das andere. Atlas nimmt die Farbe besser an wie Taft, und Taft wird weit leichter gut, als Groditur, und ist es nicht weisses Zeug, so muß alles Seidenzeug erst die Beizze haben, die ich bei der Vorschrift, Seidenzeug mordoré zu färben, beschrieben habe. Auch thut man wohl, daß man allemal erst eine Probe färbt, weil man nicht immer gleich gute Farbe erhält, wie dies mir öfters gegangen; auch muß man beim Seidenfärben alle die Genauigkeit beobachten, die ich bei dem mordoré empfohlen.

Vorschriften
zum Färben der Wolle und des Wollenzeuges.

24. Roth mit englischem Krapp.

Dieses wird eine sehr dauerhafte Farbe, die auch gut aussiehet. Zuerst macht man die Beizze auf folgende Art:

Man nimmt einen messingenen Kessel, welcher so groß sein muß, daß das Garn gut untergetaucht werden kann. Zu jedem Pfunde Wolle thut man eine Handvoll Weizenkleie und ein Viertelpfund Weinstein, welches alles zwei Stunden mit einander kochen muß, worauf es rein ausgespühlet wird. Dies ist die Beizze, welche aber hernach nicht weiter gebraucht werden kann.

Zur Farbe nimmt man auf ein Pfund Wollenzeug oder Garn ein und ein halbes Loth englischen Krapp, neunzehn Loth Curcume' und ein Quentchen Potasche. Man thut dieses zusammen in einen Kessel, welcher so weit mit frischem Wasser angefüllt sein muß, daß die zu färbende Wolle gehörig untergetaucht werden kann. Alsdann läßt man es auf dem Feuer heiß werden, thut darauf die Wolle hinein, die, wenn es aufkocht, herausgenommen und gespühlt wird, aber im Schatten getroknet werden muß.

25. Blau.

Man nimmt zur Beizze auf ein Pfund Wolle ein Viertelpfund Alaune und vier Loth Weinstein, thut

dies

dies in einen Kessel, und gießt so viel Wasser darauf, daß das Garn ganz eingetunkt werden kann, läßt es hierauf aufkochen, thut das Garn hinein, läßt es eine gute Stunde kochen, und färbt es alsdann.

Zur Farbe nimmt man für drei Pfennig Brasilienholz, thut dasselbe in einen leinenen Beutel, und läßt es in frischem Wasser aufkochen, thut alsdann die Wolle hinein, und läßt es noch eine Stunde kochen. Nachher nimmt man Kalklauge, kläret sie rein ab, und läßt sie heiß werden: dann thut man für sechs Pfennig Seife, und wenn diese geschmolzen, das Garn dazu, ziehet es etliche mal in die Höhe, darauf nimmt man es vom Feuer, und rührt es fleissig um. (Es darf aber nicht mit dem Garne kochen.) Zulezt wird es rein ausgespühlet und getroknet.

26. Roth mit Fernambuk.

Man nimmt zur Beizze auf ein Pfund Wolle, oder Wollenzeug ein Viertelpfund Alaune und vier Loth Weinstein: dies läßt man mit Wasser in einem Kessel aufkochen. Alsdann thut man die Wolle hinein, läßt es wieder eine Stunde kochen, nimmt die Wolle oder Zeug heraus, und spühlt sie ab. Zur Farbe nimmt man auf ein Pfund Wolle für einen Groschen Fernambuk, thut solchen in einen leinenen Beutel, und darauf in einen Kessel mit so viel Wasser, daß das Garn oder Zeug untergetaucht werden kann. Sobald es aufkocht, thut man die Wolle oder Zeug hinein, läßt es wieder ein Weilchen kochen, nimmt es heraus und spühlet es. Man muß es aber ja im Schatten troknen.

27. Braun.

27. Braun.

Zur Beizze nimmt man auf ein Pfund Wolle für zwei Pfennig gelben Fernambuk, zwei Loth Gelbholz, zwei Loth Weinstein, zwei Loth Alaune und für zwei Pfennig Gallåpfel. Der Weinstein und die Gallåpfel werden gestossen, alsdann zu dem Uebrigen in einen Beutel gethan, und den Abend zuvor eingeweicht. Des Morgens läßt man alles in einem Kessel mit Wasser eine halbe Stunde kochen, thut darauf das Garn hinein, läßt es noch eine halbe Stunde kochen, nimmt es heraus, und giesset die Beizze weg. Noch wird auf jedes Pfund Garn oder Zeug für sechs Pfennig Sommerröthe genommen, welche den Abend zuvor eingeweicht werden muß: dieselbe wird zu dem Garne oder Zeuge in den Kessel gethan, und muß mit demselben eine halbe Stunde kochen. Alsdann wird der Kessel mit dem Garne oder Zeuge abgenommen, das Kupferwasser gestossen und darunter gestreuet, nachdem man die Farbe haben will: nur muß es beim einstreuen fleissig umgerührt werden, daß es nicht flekkigt wird. Zulezt wird es gespühlt und getroknet.

28. Schönroth.

Man nimmt auf ein Pfund Zeug oder Wolle, das in der Beizze so zubereitet worden, wie das Roth mit englischem Krapp, fünf Loth Scheidewasser: das Scheidewasser tödtet man auf zwei Quentchen klein geschnittenes Englisches Zinn auf die Weise, die ich schon vorher beschrieben, daß man nemlich in ein reines Glas etliche Tropfen Wasser giesset, und dazu etliche Tropfen von dem Scheidewasser thut, das kleingeschnittene Englische Zinn in ein reines irdenes

Gefäß legt, das Scheidewasser über das Zinn weglaufen läßt, und so mit dem Scheidewasser fortfährt, daß man immer etwas mehr darauf giesset, bis es alles getödtet. Alsdann thut man ein Loth Salmiac und zwei Loth weissen Weinstein dazu, welche vier Species man alle recht unter einander mischt, und eine Nacht stehen läßt. Den folgenden Morgen stößt man fünf Quentchen Cochenille klein: sezzet einen halben Eimer Flußwasser auf das Feuer, thut die Cochenille hinein, und läßt es aufkochen. Hierauf thut man die den vorigen Tag präparirten Species dazu, und läßt es eine halbe Stunde zusammen kochen, thut alsdann das Zeug hinein, läßt es noch eine halbe Stunde mit einander kochen, und ziehet es fleissig auf, worauf es gespühlet, und im Schatten getrokuet wird.

29. Orangegelb.

Die Beizze wird gemacht, wie die vorhergehende. Alsdann nimmt man kalte Lauge, die man von rein gesiebter Asche gekocht und durchgegossen hat, und weicht in derselben in sechs Maaß Lauge für sechs Dreier Orlean ein, läßt es eine Nacht stehen, und sezzet es alsdann in den Färbekessel auf das Feuer, läßt es eine halbe Stunde kochen, nimmt es darauf vom Feuer, und läßt es verschlagen werden, doch so, daß es scharf heiß bleibt, und thut die Wolle hinein. Man rührt es so lange um, bis die Farbe die gehörige dunkle Couleur hat: alsdann wird es gespühlet und getroknet.

30. Violetblau.

Man läßt die Wolle oder das Wollenzeug wiegen, und nimmt auf ein Pfund Zeug zwei Loth Weinstein

stein und zwei Loth Alaune. Dies läßt man in Wasser eine halbe Stunde kochen, thut die Wolle hinein, und läßt es mit derselben noch eine halbe Stunde kochen. Alsdann nimmt man die Wolle wieder heraus, und läßt sie trokken werden. Es ist dies leztere besser, wenn sie nemlich trokken wird, weil sie alsdann die Farbe weit besser annimmt, doch hat man nicht die Zeit dazu, so kann man es auch rein ablaufen lassen, und es in die Farbe thun. Man nimmt auf ein Pfund Zeug zur Farbe fünf Viertelpfund Brasilienholz, kochet es eine halbe Stunde, giesset die Farbe durch ein Tuch, und sezzet sie wieder auf das Feuer; alsdann thut man das Zeug hinein, ziehet es fleissig auf, drükket es rein aus und spühlet es rein, so ist es, wenn es getroknet, fertig.

31. Silberfarbe.

Auf ein Pfund Wollengarn oder Zeug nimmt man ein Loth Galläpfel und ein Loth Weinstein. Man stößt beides klein, und thut es in einen Kessel mit Wasser. Wenn es anfängt zu kochen, thut man das Garn dazu, läßt es eine halbe Stunde kochen, nimmt es alsdann wieder heraus, und thut in die Farbe auf jedes Pfund Garn vier Loth Vitriol in den Kessel, und läßt es wieder aufkochen. Alsdann thut man das Zeug wieder hinein, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und spühlet und troknet es darauf.

32. Eine Schattirung in Roth.

Man nimmt auf ein Pfund Garn sechs Maaß Wasser, drei Loth weissen Weinstein, und zwei Loth Stärke, läßt es heiß werden, thut drei Loth getödtetes Scheidewasser dazu und zulezt das Garn, läßt es

eine

eine Stunde kochen, nimmt es heraus, spühlet es rein aus, und läßt es ablaufen. Alsdann nimmt man einen messingenen Kessel, in Ermangelung desselben, einen irdenen Topf, spühlet denselben rein aus, thut fünf Maaß Wasser und ein Loth weissen Weinstein hinein, läßt es aufkochen, thut alsdann sieben Quentchen klein gestossene Cochenille dazu, auch ein Loth getödtetes Scheidewasser hinein, und läßt es aufkochen. Hierauf thut man zulezt das Garn hinein, rührt es fleissig um, spühlt und troknet es, so ist es fertig. Dies ist Scharlachroth: soll es Ponçeau sein, so nimmt man anderthalb Loth Cochenille; soll es Leibfarbe werden, so nimmt man fünf Quentchen, zu heller Leibfarbe ein Loth, zu Rosenroth ein halbes Loth, zu Fleischfarbe ein und ein halbes Quentchen, zu ganz blaß Fleischfarben noch etwas weniger, allein zu jedem male, da man färben will, frisches Wasser und frische Farbe. Das Roth muß aber ja im Schatten getroknet werden. Die Gefässe müssen recht rein, und das Wasser recht klar sein, auch muß man sich mit dem Scheidewasser sorgfältig in Acht nehmen. Das Scheidewasser wird mit Englischem Zinn, welches klein geschnitten wird, getödtet, wie ich es schon beschrieben habe.

33. Grau Castor.

Man nimmt auf ein Pfund wollen Garn sechs Maaß Wasser, thut drei Loth Alaune, vier Loth Sandel, zwei Loth Salzburger Kupferwasser und vier Loth Krapp hinein, läßt es aufkochen, thut das Zeug darauf hinein, und läßt es eine halbe Stunde kochen: alsdann spühlt und troknet man es.

34. Schwarz.

34. Schwarz.

Auf ein Pfund Wolle nimmt man ein Pfund Braunholz, ein Viertelpfund Salzburger Vitriol, ein Viertelpfund Kupferwasser und für sechs Pfennig rothen Weinstein. Der Vitriol muß mit dem Weinstein in einem Kessel mit fliessendem Wasser aufkochen: alsdann thut man die Wolle hinein, und läßt es noch eine Stunde damit kochen. Hierauf nimmt man die Wolle heraus, gießt das Wasser weg, und scheuert den Kessel rein aus, thut alsdann das Braunholz hinein, läßt es wieder mit fliessendem Wasser aufkochen, thut die Wolle dazu, läßt es noch eine halbe Stunde zusammen kochen, nimmt alsdann die Wolle wieder heraus, und gießt das Kupferwasser dazu, läßt es wieder aufkochen, thut das Wollenzeug hinein, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Man muß es aber ja fleissig aufziehen, daß die Farbe recht durchziehen kann, sonst wird es flekkigt. Zulezt wird es gespühlet und getroknet.

35. Schwarz auf eine andere Art.

Man nimmt auf ein Pfund Wolle für neun Pfennig Salzburger Kupferwasser, und für neun Pfennig Weinstein, stößt solches zusammen, löset es in fliessendem Wasser auf, und läßt es in einem Kessel mit klar fliessendem Wasser aufkochen. Alsdann nimmt man es heraus und läßt es ablaufen. Hierauf nimmt man für einen Groschen Brasilienspähne, kochet dieselben, und gießt die Farbe ab. Dann thut man das Garn hinein, läßt es wieder eine halbe Stunde kochen und thut für neun Pfennig schwarz Kupferwasser dazu. Man rühret es fleissig um, und spühlet es rein aus, und troknet es, so ist es fertig.

Vorschriften
zum Aechtfärben der Leinwand und des Leinengarns.

36. Blau.

Man nimmt auf ein Pfund weiß Leinenzeug oder Garn für sechs Pfennig Brasilienholz und kocht dasselbe eine Stunde in fliessendem Wasser. Man kann dasselbe in einem irdenen Topfe kochen, damit man die Farbe hernach in einen messingenen Kessel abgiessen kann. Alsdann thut man für sechs Pfennig Grünspan dazu, welchen man vorher recht klein stossen muß: denselben rühret man mit der Farbe, welche man aber vom Feuer nimmt, recht fleissig um, und thut das Zeug oder Garn hinein, welches man denn noch recht fleissig umrühren muß. Nun bleibt es noch eine halbe Stunde mit einander stehen, worauf es gespühlt und getroknet wird. Ist es Leinwand, so muß dieselbe geglättet werden. Wenn man die Leinwand von Leuten, die sich damit beschäftigen, glätten läßt, so erhält man es gewöhnlich für einen wohlfeilen Preis, weil die Leute, die solches verrichten, dazu eine Maschine haben: thut man es aber selbst, so hat man dazu runde Glättsteine. Man legt alsdann die Leinwand eine Nacht in den Keller, daß sie feucht wird; alsdann ziehet man sie auf einen grossen reinen hölzern Tisch recht gerade, und eine Person hält an einem Ende, und die andere glättet am andern

Ende

Ende der Leinwand mit dem Glättstein. Man streichet auf den Flek, wo man glättet, ein wenig Jungferwachs, und reibet immer nach dem Strich so lange auf einen Flek, bis er den gehörigen Glanz hat. Es kann auch einer diese Arbeit verrichten, wenn er sich die Leinwand an einem Ende beschwert, daß sie fest liegt. Das Glätten erfordert viel Arbeit und Kräfte, und es wird mit aller Leinwand gleich verfahren: allein die Leinwand muß, wenn sie trokken ist, erst mit gekochter weisser Stärke gestärkt werden, ehe sie geglättet wird.

37. Roth.

Man thut ein Viertelpfund Saflor in einen leinenen Beutel und wäscht es in einem Eimer Wasser so lange, bis das Wasser klar ist. Nachher thut man den Saflor in eine Schüssel und etwas Potasche dazu, giesset Wasser darauf, rühret es recht unter einander, und thut es wieder in den Beutel. Hierauf fringt man es rein heraus, theilt die Farbe in drei Theile, und giesset etwas Essig dazu, bis es schäumt. Alsdann thut man die Leinwand hinein und reibt sie recht durch. Je dunkler man dieselbe haben will, desto länger reibt man sie. Hierauf spühlt man sie zuerst in Essig aus, und dann in Wasser mit etwas gekochter Seife. Alsdann wird sie mit Wasser gespühlt, hierauf in Essig gestekt, und darnach getroknet. Nun schneidet man Hausenblase in kleine Stükken, kocht dieselbe, fringt sie durch ein Tuch, und stärket die Leinwand damit. Zulezt wird sie getroknet, und geglättet. Ist es Garn, so

ist

ist das leztere nicht nöthig, allein es muß allemal weiß sein, was man roth färben will, sonst nimmt es die Farbe nicht an.

38. Rosenroth.

Man nimmt auf ein Pfund Leinwand ein Pfund Saflor, und thut es in einen grossen leinenen Beutel, der aber ja recht rein sein muß. Alsdann wird der Beutel so lange im Wasser gewaschen, bis er roth aussiehet. Hierauf nimmt man acht Loth Potasche, thut dieselbe in zwei Maaß fliessendes Wasser, und läßt dieselbe darin auflösen; dann gießt man es durch, fringet darauf den Beutel mit dem Saflor durch und läßt ihn zwölf Stunden in dem Potaschenwasser liegen. Hernach fringet man es rein aus und thut die Leinwand hinein, daß sie allenthalben die Farbe annimmt. Hierauf läßt man sie zwölf Stunden darin liegen, und fringet sie aus, worauf sie durch Weinessig gezogen, darnach durch kaltes Seifenwasser gewaschen, gespühlt, mit etwas Stärke naß gestärkt und getroknet wird. Zulezt wird die Leinwand geglättet. Sie siehet wie Taft aus, allein man muß sich sehr nach der Farbe richten.

39. Dunkelroth.

Man nimmt auf ein Pfund Leinwand oder Leinengarn für sechs Pfennig Fernambuk, und für drei Pfennig Alaune. Den Fernambuk weicht man ein, läßt ihn eine Nacht im Wasser liegen, kocht ihn alsdann mit der Alaune auf, und thut das Zeug hinein. Man läßt es eine halbe Stunde kochen, und ziehet es fleissig auf; zulezt spühlet und troknet man es.

40. Braun.

40. Braun.

Auf sechs Ellen Leinwand nimmt man zwei Pfund Eichen-Sägespähne, und weichet sie in scharfer Lauge, die von durchgesiebter Asche gekocht wird, zwei Stunden ein, läßt sie eine halbe Stunde kochen, wirft zwei Loth ungelöschten Kalk dazu, thut alsdann die Leinwand hinein, läßt sie eine halbe Stunde damit kochen, und wendet sie fleissig um, so ist sie hellbraun. Will man sie dunkel haben, so thut man drei Loth Vitriol dazu und spühlet sie rein aus, so ist sie fertig.

41. Gelb.

Man nimmt Curcume' und Potasche, nachdem man Zeug hat, etwa auf ein Pfund Zeug ein Loth Curcume' und ein Loth Potasche. Man thut diese beiden Species in eine mit Wasser angefüllte Schüssel, und reibt sie fleissig unter einander: alsdann thut man die Leinwand hinein, und reibt sie recht durch, tunket hierauf dieselbe in Weinessig, spühlet sie in reinem Wasser aus, und hänget sie auf. Wenn sie trokken ist, so steift man dieselbe mit Hausenblase an.

42. Silberfarbe.

Auf fünf Viertelpfund Leinwand nimmt man ein halbes Pfund Ellernschaale, welche von den jungen Ellern abgeschält und auf dem Ofen recht hart getroknet ist. Man weichet dieselbe eine Nacht über in Wasser ein, läßt sie alsdann drei Viertelstunden kochen, thut darauf ein halbes Nössel Schleif und vier Loth Kupferwasser hinzu, läßt es aufkochen,

thut

thut alsdann das Zeug zum Färben hinein, und läßt es eine halbe Stuude kochen, nimmt es hierauf heraus, und läßt es ablaufen. Darnach nimmt man ein halbes Nössel Schleif und ein Maaß Wasser, läßt es auftochen, thut das gefärbte Zeug hinein, läßt es eine Viertelstunde kochen, und spühlt es rein aus, so ist es fertig. Man muß die Farbe erst an einem Stükchen Zeug probiren: ist sie zu dunkel, so gießt man noch etwas Wasser zu.

43. Lila.

Man nimmt zu einem Nössel Wasser ein Loth Fernambuk, welcher mit etwas Alaune gekocht wird, und läßt es kalt werden. Dann kocht man Seife in Wasser, und gießt so viel Fernambuk dazu, bis es die verlangte Farbe hat: alsdann thut man die Leinwand dazu und wäscht sie so lange darin, bis sie aussiehet, wie man sie haben will. Sie wird hierauf naß gestärkt. Man muß erst eine Probe trokken werden lassen, denn naß siehet die Farbe allemal dunkler aus. Die Stärke wird erst eine Viertelstunde lang eingeweicht, und es muß blos weisse Stärke sein, auch muß sie nur mittelmässig steif gekocht werden, und will man das Zeug noch etwas dunkler haben, so kann man ein wenig von dem Fernambuk darunter giessen. Man muß die Leinwand recht gerade ziehen, und sie alsdann, wenn sie trokken ist, glätten lassen.

44. Boix.

Man nimmt ein Loth Braunspahn, kocht es in einem halben Nössel Wasser mit einem Loth Alaune,

und stekket alsdann die Leinwand hinein. Aufziehen muß man die Leinwand allemal, und sie recht in der Farbe waschen. Sie wird darauf naß gestärkt und getroknet. Das Quantum der Leinwand kann man nicht so genau bestimmen: feine Leinwand nimmt die Farbe besser als grobe an. Man muß es also probiren.

45. Verschossenes Grau Olive zu färben.

Man nimmt für drei Pfennig Färberschaarte, thut sie in Flußwasser und läßt es aufkochen. Alsdann thut man so viel Alaune darunter, bis es gelb wird; dann stekt man das graue Zeug hinein, und reibt es recht durch, spühlet es darauf recht rein und stärkt es naß. Man muß sich aber hiebei nach dem grauen Zeuge richten: ist es helle und man will es dunkel Olive haben, so thut man etwas mehr Färberschaarte dazu, und ist die Leinwand fein, so nimmt sie die Farbe weit leichter an.

Vorschriften
zum Färben der Leinwand mit Farben, die sich in der Wäsche wieder auswaschen lassen.

Diese Farben sind jezt so gebräuchlich, daß wohl beinahe keine Familie ist, wo nicht dergleichen Leinwand getragen wird. Indeß kann man viel dabei ersparen, wenn man es selbst färbt, und kann es sich auch besser nach seinem Sinn färben. Man erhält fast zu jeder Couleur die präparirte Farbe zu Kaufe: man kann nämlich blaue, rothe, grüne, violette, und röthlich violette Farbe erhalten. Diese Farben können, wenn sie gewaschen werden, wieder ausgewaschen werden, und das Zeug erhält nach einer solchen Farbe, wenn es das erstemal gewaschen wird, eine ausserordentliche Weisse, zumal wenn man es blau färbt. Ganz genau läßt sich das Quantum nicht bestimmen, denn wenn die Leinwand fein ist, so nimmt sie die Farbe weit besser an, als wenn sie grob ist: indeß kann man mit einem Loth Farbe doch wohl ein Pfund Zeug färben; das Loth Blau kostet einen Groschen, sechs Pfennig; allein roth und grün ist etwas theurer.

46. Blau färbt man auf folgende Art:

Man weicht die blaue Farbe eine Viertelstunde in etwas Wasser ein, und rühret sie recht klein, alsdann weichet man weisse Stärke in Wasser und kocht sie dünne, dann rühret man die blaue Farbe darunter,

und stekt die Leinwand hinein. Man muß sie recht durchreiben, damit die Farbe recht gleich wird. Alsdann troknet man dieselbe und glättet sie. Etwas heller wird die Farbe allemal, wenn sie trokken ist, daher muß man erst eine Probe färben und wieder troknen.

47. Roth.

Dieses ist etwas theurer, als die blaue Farbe, weil das Loth zwei Groschen kommt, und man nur halb so viel damit färben kann, als mit der blauen. Man weichet die rothe Farbe nicht ein, sondern man kocht erst weisse Stärke dünne, alsdann thut man die rothe Farbe in ein kleines Töpfgen mit Wasser, rühret sie um, und rühret es unter die Stärke: es muß aber nicht mehr Wasser sein, als daß das Zeug darin naß werden kann. Alsdann reibt man die Leinwand recht durch und läßt sie trokken werden. Solte sie ja zu blaß werden, so läßt man noch etwas Farbe zuholen, und rühret es noch einmal unter gekochte Stärke, und stärket es noch einmal. In aller Absicht aber ist es besser, wenn es gleich die gehörige Farbe hat, daher man immer erst eine Probe färben, und sie wieder trokken werden lassen muß, damit man darnach urtheilen kann, ob es dunkel genug ist.

48. Grün.

Die grüne Farbe kostet einen Groschen und neun Pfennig das Loth, und man kann, wenn man es meergrün haben will, mehr damit anstärken, als mit der rothen Farbe. Will man es aber dunkelgrün haben, so muß man mehr Farbe dazu nehmen. Man weicht dieselbe des Abends ein, wenn man den folgenden Morgen färben will, und rühret die Farbe recht durch, damit

damit sie sich recht auflöset. Alsdann giesset man dieselbe durch ein leinen Läpchen, kochet weisse Stärke mässig steif, rühret die Farbe darunter, und reibt alsdann die Leinwand, die man färben will, recht damit durch. Zulezt troknet und glättet man dieselbe.

49. Violet.

Man weichet die violette Farbe zwei Stunden ein, fordert aber von dem Kaufmann blauviolet. Alsdann rühret man die Farbe recht durch, und rühret sie unter weiß gekochte Stärke, und fringt das Zeug darin aus. Man muß aber ja das Zeug recht durchreiben, sonst wird es flekkig.

50. Röthlich Violet.

Man fordert gleich röthlich Violet, man muß aber etwas mehr Farbe nehmen, als zu dem Blauviolet. Man weichet es nur eine halbe Stunde ein, kochet alsdann die Stärke, wie bei dem vorigen, drükt das Zeug darin aus, troknet und glättet es. Je heller man es haben will, desto weniger Farbe nimmt man, allein die Regel muß man ein für allemal merken, daß es trokken etwas heller, und durch das Glätten wieder etwas dunkler wird.

51. Seiden Band mit Waschfarbe zu färben.

Sowohl weiß seidenes Band, als Taffend und Atlas nehmen die blaue Waschfarbe gut an, und man verfährt damit, wie bei dem Leinenzeuge, nur daß man die Stärke ja nicht steif kocht. Man kann dem Bande oder Taffend auch in bloßer Farbe die Couleur geben, und ihn alsdann mit Gummitragant ansteifen. Auch in andern Waschfarben kann man Seidenzeug färben.

Verschiedene nüzliche Vorschriften vom Florwaschen, Handseifen, Flekkugeln u. s. w.

1. Seidenzeug zu steifen.

Man läßt Hausenblase in klein geschnittenen Stükken eine Nacht über in klarem Flußwasser weichen, fringet sie den folgenden Tag durch, und legt das Zeug auf einen Tisch, der mit einem reinen Plättuch belegt ist, ziehet das trokne seidene Zeug gerade, und bestreicht es vermittelst eines feinen Läppchens mit der Hausenblase. Alsdann schlägt man das Zeug zusammen, nach einer Weile schlägt man es auf ein Seidenzeugbrett, und läßt es troknen. Will man es aber geschwinde haben, so kann man es auch zwischen reinen Leinentüchern plätten.

2. Flor zu steifen.

Man macht ein reines Leinentuch in Brantwein ganz naß, (es muß aber reiner Kornbrantwein sein), alsdann schlägt man den Flor darein, und wenn er sich durchgelegen, plättet man ihn zwischen Papier.

3. Flor auf eine geschwinde Art gut zu waschen.

Man kochet französische Seife und giesset sie durch: alsdann drükket man den Flor, welchen man, in Päkchen geschlagen, des Abends mit Seife eingeweicht hat, zweimal in reiner Seife aus: das drittemal muß die Seife etwas dikker sein. Hierauf wird er ausgedrükt, und ganz naß mit einem recht glühen-

den Plätteisen geplättet. Die Näsſe des Flors und die Hizze des Eisens muß dem Flor die Steife geben, man muß sich aber ja vorsehen, daß man geschwind plättet, sonst versengt der Flor.

4. Untergelegter Flor.

Der untergelegte Flor siehet wie die schönste Blonde aus, wenn er gut gemacht ist. Man benähet ihn auf folgende Art: Man zeichnet sich ein Muster mit Tinte auf weisses Papier, nachdem das Dessin sein soll. Alsdann ziehet man dasselbe auf einfädigtem Flor mit Stopfgarn durch, und schlägt gesteiften Battist, oder Kammertuch, auch Milchflor, mit einem hierzu bestimmten Eisen zu Muschen aus, die gerade unter die mit Stopfgarn gezogenen Rundungen passen müssen. Hierauf kochet man Kleister, bestreichet vermittelst eines Pinsels jede Musche mit Kleister und klebt sie unter den gezogenen Flor. Man kann ihn auch mit Gummitragant unterkleben, allein es wird auf diese Art eher gelb. Man besezt alsdann den also zubereiteten Flor mit Blonden oder Zäkchen, oder schneidet ihn auch blos aus. Wenn dieser Flor gewaschen wird, so schlägt man ihn zusammen, nähet ihn in feine Leinwand, und drükket ihn nur aus. Man steift ihn auch in den Läppchens mit Gummitragant, und plättet ihn zwischen Papier. Wenn einige Muschen abgehen, so klebt man neue darunter. Die neuste Art den Flor zu benähen ist folgende: Man zeichnet das Dessin auf eben die Weise, die ich schon angegeben. Alsdann stopft man alle Blumen mit ofner Seide dichte durch, und klebt nichts darunter.

Dies

Dies siehet Blonden sehr gleich, allein es ist auch mühsam, und der Flor muß auf einem Kantenbrete, das mit Leinwand überzogen und wieder über den Flor mit Leinwand benähet ist, gewaschen und gestärket werden: sonst verziehet er sich. Da der Gummi etwas theuer ist, so kann man zum Ansteifen des Flors, wenn man ihn auf die gewöhnliche Art wäscht, Pergamentspähne nehmen. Man weichet sie den Abend ein, fringet sie den folgenden Morgen durch ein Tuch und steifet den Flor, den man ein wenig blauen kann, damit an. Wenn man den Flor schwefelt, so ist es am besten, wenn er mit der Seifenlauge in den Schwefelkasten gehangen, und nachher gestärkt wird.

5. Flanell zu krumpen.

Es scheinet dies eine Kleinigkeit zu sein, allein wenn der Flanell nicht gehörig dabei in Acht genommen wird, so bleibt er schief, so lange man ihn trägt, und sezzet man denselben ungekrumpet unter das Zeug, so läuft er sehr ein: erfordert es indeß einmal die Geschwindigkeit, daß man den Flanell so untersezzen muß, so muß man nur ungerahmten Flanell nehmen: dieser läuft nicht so viel ein. Bei dem Krumpen hat man die Vorsicht zu beobachten, daß man ihn zusammenschlägt, und daß er in der Breite viereckigt liegt. Man legt ihn alsdann in einen Tübben, giesset kochendes Wasser darauf, und läßt ihn so eine Nacht stehen. Hierauf schlägt man ihn über eine Leine, läßt ihn ablaufen und ziehet ihn gerade, daß er so troknet. Das Schwefeln giebt dem Flanell

nell die Weisse; viele aber wollen behaupten, daß es der Gesundheit nachtheilig sei.

6. Eine gute Flekkugel, welche keine Farbe verdirbt.

Vier Loth weisse Seife, welche klein geschnitten und weich geknätet wird; ferner eine Messerspizze Grünspahn, eine Messerspizze Cremor Tartari und einige Tropfen Citronensaft: dies alles untereinander gemischt, die Masse zu Kugeln geformt und getroknet. — Bei dem Ausmachen der Tintenflekke, welches in meinem Unterricht, N. 842 steht, ist zu bemerken, daß man die Flekke allemal mit Seife nachwaschen muß.

7. Eine Mandelseife, die Hände zu waschen.

Man nimmt ein halbes Pfund süsse Mandeln, legt sie eine Viertelstunde in kochendes Wasser, und ziehet ihnen die Haut ab: eben so verfährt man auch mit vier Loth bittern Mandeln. Alsdann nimmt man für einen Groschen Honig, für sechs Pfennig Kampfer, und eine halbe Theetasse voll Weinessig. Die Mandeln müssen recht fein gerieben, und die Stükken hernach noch gestossen werden, daß sie ausserordentlich fein sind. Kann man sie so nicht recht fein stossen, so nimmt man einen Löffel Rosenwasser dazu, daß sie ja recht klein werden: denn bleiben Stükke unter denselben, so scheuert es die Haut. Wenn dies geschehen, so nimmt man den Essig und den Kampfer, und reibt ihn mit dem Honig untereinander, und thut das Gelbe von zwei Eiern dazu, daß

es

es wie eine Salbe wird, dann nimmt man die feingeriebenen Mandeln, und reibt sie nach und nach dazu. Alsdann drükt man die Masse in eine Steinkruke, und hebt sie zum Gebrauch auf. Solte die Masse nach einiger Zeit wieder zähe werden, so kann man sie wieder mit etwas Weinessig verdünnen. Die Büchse muß aber immer zugebunden stehen, damit der Geruch nicht vergeht.

Man kann diese Seife zum Waschen des Gesichts und der Hände gebrauchen, ohne daß man die geringsten nachtheiligen Folgen davon zu befürchten hätte, denn alle Species, die dazu kommen, sind unschädlich, und sie befördert auch eine sanfte, weiche Haut.

8. Gute Kugelseife.

Man nimmt ein Pfund ordinaire Seife, und schneidet dieselbe in Stükken über die ganze Tafel einen Finger stark, und läßt sie eine Woche lang an der Luft troknen. Alsdann wässert man sie in Brunnenwasser, wäscht sie alle Tage in frischem Wasser aus, und gießt wieder frisch Wasser darauf. Dies thut man so lange, bis sich die Seife recht auseinander ziehet und schneeweiß wird. Alsdann nimmt man sie aus dem Wasser, und thut sie in einen Topf von anderthalb Maaß, giesset ein halbes Maaß Rosenwasser darauf, und drükt solches mit der Seife recht unter einander, so klar, als es werden will. Hierauf sezzet man sie mit demselben Rosenwasser zum Feuer, und läßt sie eine gute halbe Stunde kochen: es muß aber wohl Achtung darauf gegeben

werden,

werden, daß sie nicht überläuft, denn sie ist in dieser Absicht schlimmer, als Milch. Man läßt sie nun verkühlen, daß man den Finger darin leiden kann, und thut folgende Species dazu: von vier Zitronen den klaren Saft ohne Kernen, für sechs Pfennig Bergamotöl, und zwei Messerspizzen weissen Weinstein. Man rühret diese Species erst unter einander, alsdann thut man sie sogleich in die Seife, drükket dieselbe in steinerne Büchsen, und fezzet sie an einen kühlen Ort, aber nicht in den Keller; oder man macht Kugeln daraus, und läßt sie auf einem Brett troknen.

Bei dem Seifekochen, welches in meinem Unterricht N. 781 beschrieben ist, ist eine Erfahrung zu bemerken, die ich bei dem öftern Seifekochen gemacht. Man kann die Lauge, worin man die Seife gekocht hat, welche die Nacht in dem Kessel stehen bleibt, wenn man die Seife den folgenden Morgen ausschneidet, noch einmal gebrauchen. Es verstehet sich, daß die Seife gut gerathen, und die Lauge klar ist. Wenn man sie ausgeschnitten, thut man zwölf bis vierzehn Pfund Talg darein, und läßt es drei Stunden kochen: man gieffet aber keine Lauge dazu. In der vierten Stunde thut man zwei Mezzen Salz darein und läßt es noch eine Stunde damit kochen. Wenn sie zu kochen aufgehört, füllet man sie ab. Man thut bei dem Seifekochen wohl, wenn man gehörig dahin siehet, daß so viel Talg in die Lauge kommt, wie sie austrägt, damit man die gehörige Seife erhält, weil doch die Kosten gleich sind: allein zuviel

Talg

Talg muß man auch nicht nehmen, sonst wird es keine Seife. Man kann allemal sicher rechnen, daß man aus einem Pfunde Talg zwei Pfund Seife erhält; allein wenn man dikkes Baumöl nimmt, so trügt es oft sehr, weil der viele Schmuz, der oft in diesem sich befindet, verursacht, daß man nicht so viel Seife erhält. Will man nicht in der Lauge noch einmal die oben beschriebene Seife kochen, so thut man besser, wenn man sie ausfüllt, weil die Lauge dem Kessel schadet. Wer recht weisse Seife haben will, der kocht sie zweimal. Man füllet alsdann die Seife in ein Waschfaß, und wenn sie erkaltet, thut man sie den andern Tag, nachdem man alles Unreine abgepuzzet, wieder in die Lauge, und wenn sie zwei Stunden gekocht, thut man noch etliche Mezzen Salz, nachdem man viel Seife hat, dazu, läßt sie noch eine halbe Stunde kochen, und füllt sie alsdann aus.

Vorschriften

von der

Zubereitung verschiedener Gerichte, Gebaknen, Torten, Eisen, Getränken, und von verschiedenen Obstsorten, auch mancherlei häusliche Erfahrungen.

Du kannst die Vorschriften, welche ich Dir, meine liebe Emilie, hier überschikke, als eine Vermehrung meines Unterrichts in der Küche und Haushaltung ansehen: es sind Vorschriften, die ich alle mit Mühe gesammlet, und durch Erfahrung geprüft habe; auch erhältst Du einige Bemerkungen, die man nur beim öftern Gebrauch machet. Man lernt bei den Kenntnissen in der Küche und Haushaltung niemals aus, und man kan bei der grossen Mannigfaltigkeit doch immer etwas Neues zulernen. Was ich seit der Zeit, da ich Dir jenen Unterricht ertheilte, mit Sorgfalt und Ueberzeugung innerer Güte gesammelt, das schikke ich Dir. Es ist doch immer ein Vergnügen, wenn man in seiner Wirthschaft durch Vermehrung seiner Kenntnisse mannigfaltige Veränderungen in Speisen machen kann, auch sind nüzliche Erfahrungen nothwendig, die man gut anzuwenden suchen muß. Ziehe aus allem den Nuzzen, den ich durch die Erfahrung gesammlet. Was die Vorschriften von den Eisen anbelangt, so gerathen dieselben allemal, wenn

wenn Du Dich genau nach den Vorschriften, welche ich Dir dazu überschikke, richtest; und da dieselben bei uns noch nicht lange im Gebrauch sind, so sind sie noch hoch im Preise, und man kann viel ersparen, wenn man sie selbst zurichtet. Ich habe Dir die Speisen nach der Ordnung gesezt, damit Du dieselben allemal eher finden kannst. Ich habe alles genau bestimmt, und wünsche, daß Du den besten Gebrauch davon machst.

Von Suppen.

1. Marksuppe und Rinderbrust mit einer Sauce.

Nimm auf zwanzig Personen eine Rinderbrust von zehn Pfund, und zwei Pfund Marksknochen, nimm aber Röhrknochen, in welchen das weiche Mark befindlich; auch nimmt man zur Beilage der Rinderbrust noch ein halbes Pfund Butterknochen. Man sezzet die Rinderbrust in einem geräumigen Topfe mit Wasser und Salz an, und schäumet das Fleisch recht rein, thut alsdann etliche Mohrrüben- und Petrosilienwurzeln, doch nicht mehr als drei Stük von jedem, auch eine Pastinatwurzel dazu, und läßt es immer langsam kochen: giesset aber gleich so viel Wasser darauf, als man Brühe zu brauchen gedenkt. Alsdann nimmt man recht schöne Zukkerwurzeln, und schneidet sie in Stükke, einen halben Finger lang, kocht sie nur einmal auf, nimmt darauf zwei Eier,

etli-

etliche Tropfen Milch, und etwas Mehl, rühret es unter einander, daß es ein Teig, so dikke wie zu den Apfelscheiben wird, wendet die Zukkerwurzeln darin um, bäkt sie in abgeklärter Butter aus, und legt sie in einen Durchschlag, daß sie abtroknen. Wenn die Rinderbrust gahr ist, so legt man dieselbe in einen breiten Schmortopf auf die Seite, wo sie beim Anrichten unten auf der Schüssel kommt; legt auf den Boden des Topfes Zitronenscheiben, und ein Stük holländische Butter. Man nimmt zwei gewässerte Heringe, die eine Stunde im Wasser gelegen, die Haut abgezogen, und mit etwas Butter recht fein geschärbt, auch ein Viertel Sardellen, die gleichfalls eine halbe Stunde gewässert, und recht fein geschärbt, ein halb Nössel weissen Franzwein, und von der Rindfleischbrühe dazu, die aber von dem Fleisch abgeschöpft werden muß, ehe die Mohrrüben und Petrosilienwurzeln daran kommen. Laß das Fleisch mit dieser Brühe langsam kochen, bis es völlig weich ist. Brate hierauf grüne Petrosilie in Butter aus, und laß sie in einem Durchschlag abtroknen. Wenn Du anrichten willst, so giesse die Brühe zur Suppe durch ein feines Haarsieb, thue sie wieder in den Topf und lege das Mark hinein, daß es aufkocht; (es wird gleich gahr, und verkocht sich, wenn es lange kocht). Alsdann nimm es heraus, stich es in Stükke wie Semmelklösschen groß ab, und lege es in die Terrine, lege die ausgebaknen Zukkerwurzeln dazu, auch abgekochten Blumenkohl; alsdann richte die Brühe darüber an. Willst Du sie etwas sumigt haben, so nimm das Gelbe von vier Eiern, quirle es mit einer Messerspizze

ferspizze Meel recht klein, und giesse es vor dem Anrichten in die kochende Brühe; röste Semmelscheiben recht gelbbraun und gieb sie bei der Suppe warm zur Tafel. Das Stük Rindfleisch richte zum Voressen an, schneide halbe Zitronenscheiben, die mit dem Zitronenreisser bunt gemacht, schneide die Brust oben ein, lege immer in einen Schnitt eine Zitronenscheibe, und in den andern gebratene Petrosilie, thue etwas Brühe auf die Schüssel, und garniere sie mit ausgebakner Petrosilie und länglich geschnittener Zitronenschale. Allein du mußt zu derselben etwas Semmelkrume thun, daß sie diklich wird, alsdann gieb die übrige Brühe in der Sauciere herum; auf diese Art schmekt die Rinderbrust weit kräftiger, als wenn man sie blos kocht, und die Brühe apart macht.

2. Braune Suppe mit Sagoklöschen.

Man nimmt vier Pfund mager Rindfleisch, schneidet es in Scheiben und klopft es mürbe. Alsdann kehrt man es in Meel um, und legt es in einen Schmortopf in bratende Butter, thut etwas gestossenes englisches Gewürz dazu, und läßt es braten. Hierauf sezzet man drei Pfund anderes Rindfleisch auf das Feuer, salzet und schäumet es, thut ein Bund Basilikum und etliche Petrosilienwurzeln daran, und läßt es kochen. Wenn das Rindfleisch gebraten, so macht man es wie bei andern braunen Suppen, und giesset von der gekochten Brühe immer nach und nach dazu. Alsdann nimmt man Sago, verlieset und wäschet denselben, und kocht ihn mit etwas Fleischbrühe. Man macht ihn aber feuchte, daß er in

Klümp-

Klümpchen zusammen bakt, und legt ihn so in die Brühe. Man kann ihn auch nur knapp einkochen lassen, so gehn die Klümpe nicht auseinander, und man kann sie so abstechen, daß die Klümpchen nicht von einander gehen, dieselben legt man, wenn sie gahr sind, in die Terrine, giesset die braune Brühe durch ein Fleischsieb auf die Sagoklümpe, thut abgekochten Blumenkohl und Zukkerwurzeln dazu, so ist sie fertig.

3. Wassersuppe mit Krebsen.

Nimm in Ermanglung der Fleischbrühe ein halbes Schok Krebse, koche zwei Theile davon mit Salz ab, brich die Schwänze aus den Scheeren, und den Abgang stosse in einem Mörser, thue die Hälfte davon in Wasser, und laß es eine halbe Stunde kochen, stosse den einen Theil Krebse lebendig, und thue sie zu dem kochenden Wasser; die andere Hälfte gestossene Krebse brate in Butter. Alsdann koche ein Viertelpfund Perlgraupen mit Wasser und Butter halb gahr, koche in den Graupen etliche Stauden Blumenkohl und Zukkerwurzeln, giesse die gekochte Krebsbrühe dazu, thue die Krebsbutter auch dazu, und laß es mit einander durchkochen, so wird es eine schöne Suppe. Etwas gestossene Muscatenblumen kommen beim Anrichten darüber.

4. Kraftsuppe.

Man sezzet ein und ein halbes Maaß Wasser auf das Feuer; wenn es kocht, wird gute geriebene Semmel dazu gethan: dies muß so lange kochen, bis es wie dikke Habergrüzze ist. Alsdann nimmt man ein

halbes Nössel weissen Wein, ein halbes Nössel schwarzes Kirschwasser, die Schale von einer Zitrone, und ein Stük ganzen Zimmet; dies läßt man noch einmal aufkochen, quirlt dann von zwei Eiern das Gelbe, den Saft einer Zitrone, etwas geriebenen Zukker und einen halben Löffel Mehl in einen Topf; quirlt die die Suppe wieder hinzu, und wenn es wieder an zu kochen fängt, richtet man die Suppe an.

5. Noch eine andere gute Suppe.

Man kocht zwei Theile Milch und ein Theil Wasser mit einander, und thut alsdann geriebene Semmel dazu; wenn die Semmel recht klein gekocht, wird sie durch einen Durchschlag gegossen, mit dem Gelben von einem Ei abgequirlt, das Weisse zu Schnee geschlagen, und auf die Suppe gethan, und mit Zukker und Zimmet bestreut.

6. Eine Brodtsuppe.

Man kocht ein Stük schwarzes Brodt mit einer ganzen abgeriebenen Zitronenschale mit Wasser, wenn es weich gekocht, wird es durch einen Durchschlag geführt, mit dem Gelben von einem Ei abgequirlt, und etwas weisser Wein dazu gegossen. Die Suppe muß wieder aufkochen; alsdann wird sie mit Zukker und Zimmet bestreut.

7. Eine sehr wohlschmekkende Kräutersuppe.

Man nimmt Spargel, Kerbel, Sauerampfer, grüne Petrosilie, Endivien, alte Zukkerwurzeln, alte Petrosilienwurzeln, Spinat, alten Sellerie, alles klein geschnitten und rein gewaschen: gießt so viel kochende Rindfleischbrühe darauf, als man zu essen gewohnt

ist,

ist, läßt dies alles eine Stunde zugedekt von fern am Feuer stehen, daß es nicht kochet, sondern nur ziehet; wenn die Kraft ausgezogen, wird die Brühe durch ein feines Sieb abgegossen, und entweder mit Nudeln oder Reis gekocht, oder auch mit einem Ei abgequirlt, oder auch mit Semmelscheiben gegessen. Diese Suppe schmekt vortreflich, allein man muß sie vorher kosten, ob die Kraft auch ausgezogen, sonst muß man sie noch länger stehen lassen.

8. Gute Linsensuppe mit Rothwurst.

Verlies und wasche gute Linsen, koche sie in Wasser ab, giesse alsdann gute Rindfleischbrühe daran, und thue geschnittenen Sellerie dazu; hierauf mache Mehl in Butter braun, laß es mit den Linsen durchkochen, wasche die Rothwurst ab, und richte die Linsen darüber in den Suppennapf an.

9. Wassersuppe mit Petrosilie.

Verlies und wasche grüne Petrosilie, die denselben Tag geschnitten, schärbe sie recht fein, und koche sie mit Wasser, Butter und Salz; alsdann quirle das Maaß Suppe mit dem Gelben von zwei Eiern ab, röste Semmelscheiben gelbbraun, und richte die Suppe an.

10. Kraftsuppe für Kranke.

Man nimmt ein recht gutes altes Huhn, schneidet es in allen Gelenken los, und knikket die Knochen alle entzwei. Hernach nimmt man zwei Pfund Rindfleisch und zwei Pfund Kalbfleisch, thut es zusammen in einen Topf, nur ganz wenig Salz dazu, und so viel Wasser darauf, daß es mit dem Topf ge-

rade stehet, nachdem man viel Brühe haben will, doch muß der Topf nicht zu groß sein, sonst wird die die Suppe nicht kräftig. Alsdann dekt man den Topf zu, und sezzet ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser; das Wasser muß bis an den Rand des Topfs gehen. In die Brühe thut man ein wenig ganze Muskatenblumen und ganze Nelken, klebt alsdann den Topf zu, und läßt es fünf bis sechs Stunden kochen, es darf aber kein kaltes Wasser dazu gegossen werden. Zulezt wird die Brühe durchgegossen.

11. Wassersuppe mit Krebsen.

Man läßt etwas Butter aufbraten, thut Mehl darein, läßt es eine kleine Weile braten, gießt alsdann so viel Wasser dazu, als man zur Suppe zu brauchen gedenkt, thut ein gutes Theil Krebsbutter und Krebsschwänze dazu, etwas Salz, etliche Zitronenscheiben und Sellerie, quirlt sie mit dem Gelben von etlichen Eiern ab, und röstet Semmelscheiben, welche man beim Anrichten der Suppe einlegt. Man kann auch die Semmelscheiben in mit Mehl gequirltes Eiweiß legen, und sie in Butter braten, und sie alsdann in diese Suppe legen.

Von

Von Vorkosten.

12. Braunkohl mit gebratenen Kastanien.

Man nimmt recht guten Winterkohl, der gefroren hat, streift ihn ab, und wäscht denselben, schärbt ihn, und thut ihn alsdann in einen Topf mit etwas Butter, Gänsefett, Salz und Wasser, und läßt ihn recht kurz einkochen. Hierauf kocht man Kastanien halb gahr, schälet sie ab, und thut sie in bratende Butter, daß sie gelbbraun braten; alsdann legt man sie auf den Kohl, wenn er auf der Schüssel angerichtet worden.

13. Zukkerwurzeln.

Man schabt und schneidet die Zukkerwurzeln und läßt sie in guter Fleischbrühe nur aufkochen, quirlet die Brühe mit dem Gelben von einem Ei ab, und richtet sie an.

14. Maronen.

Man kocht die Maronen im Wasser ab, macht die Schale rein ab, und kocht die Maronen mit Fleischbrühe gahr. Alsdann quirlet man Brühe mit dem Gelben von einem Ei ab, bratet etwas Butter braun, und giesset sie darüber. Man richtet die Maronen in einer Assiette an, und giebt Carbonade

dazu

dazu herum. Man kann sie auch mit Krebsbrühe machen, und wenn man dieselbe recht roth haben will, so kann man nur etwas Mehl unter die Krebsbutter rühren.

15. Kleine Rüben mit geräucherten Heringen.

Man wässert die Heringe vier Tage in Milch ein, und giebt ihnen alle Tage frische Milch. Hierauf stekket man Speile zwischen denselben. Nachdem man den Bauch aufgeschnitten, und den Regner herausgenommen, räuchert man dieselben neun Tage. Alsdann puzzet man Rüben, schneidet und wäscht sie, und kocht dieselben mit Wasser, Butter und Salz. Wenn sie meist gahr, thut man die Heringe in die Rüben, läßt es mit einander durchkochen und richtet sie an.

16. Sauerkohl mit Bratwurst gekocht.

Man nimmt gutes Schweinefleisch, und hakket es recht klein, thut Semmelkrume, englisches Gewürz, Zitronenschale und Salz dazu, spühlet die Därme mit Wein aus, und füllet alles hinein. Alsdann kochet man Sauerkohl mit Butter und Kapern, leget die Bratwurst in denselben, läßt sie so gahr kochen und richtet es mit einander an.

Von

Von gekochten, geschmorten und farschirten Fleischspeisen und Geflügel.

17. Gedämpfte Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht und gewaschen sind, so nimmt man die Herzen, Magen und Leber, hakket sie klein, rühret sie mit Butter, dem Gelben von etlichen Eiern, Semmelkrume, Muscatenblumen und Thymian zu einem lokkern Teige, und füllet ihnen denselben in die Kröpfe. Alsdann läßt man sie in einem Casterolle etwas braten, daß sie gelbbraun werden, thut darauf ein wenig Fleischbrühe, Muscatennuß, einige Scheiben Zitronen, auch etliche Löffel voll Kapern dazu, und läßt sie gahr schmoren. Zulezt thut man etwas Mehl in Butter gebraten, oder auch Semmelkrume an die Brühe.

18. Kalbfleisch auf französische Art zu dämpfen.

Man nimmt mageres Kalbfleisch, schneidet es in Scheiben und klopfet es recht mürbe. Alsdann bratet man Butter in einem Schmortopfe, leget die Scheiben hinein, und bestreuet sie mit Mehl: es muß aber beständig geschüttelt werden, damit es nicht anbrennet. Hierauf schneidet man etliche Mohrrüben in Scheiben, so wie auch etliche Zwiebeln, und läßt es zusammen mit den Kalbfleischscheiben braun braten, thut

thut darauf so viel Fleischbrühe dazu, als zu der Brühe nöthig ist, ferner etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken, ein wenig Muscatennuß, ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Essig, und läßt es so lange kochen, bis es mürbe ist.

19. Austern von Kalbfleisch zu machen.

Man schneidet einen Bogen Papier nach der Grösse einer Schüssel, und bestreichet sie dikke mit Butter. Alsdann nimmt man ein mageres Stük Kalbfleisch, klopfet es ganz mürbe, und schneidet es in Scheiben, die ohngefähr so klein und dünne sind, wie Austern; schlägt sie mit dem Hakkemesser noch dünner und legt sie auf das Papier, bestreuet sie mit Semmelkrume und Muscatenblumen, und leget das Papier auf die Roste. Man macht alsdann schwache Kohlen darunter, beträufelt sie mit Zitronensaft und dekket sie zu. Wenn sie gahr sind, werden sie mit dem Papier auf die Tafel gegeben.

20. Rindfleisch-Rolletten.

Man schneidet mageres Rindfleisch in Scheiben und klopfet es recht mürbe; alsdann nimmt man ein Stük Spek, und hakket es mit etwas Petrosilie, Scharlotten, ein wenig Salz, Nelken und Pfeffer, belegt die Scheiben damit, rollet sie über einander und stekket sie mit Holzspeilchen zu. Hierauf bratet man sie an einem Vogelspieß mit Butter und ein wenig Essig, und giebt sie mit der Brühe auf die Tafel.

21. Westphäl'sche Würste zu machen.

Man nimmt sechs Pfund Rindfleisch und zwei Pfund Rindernierentalg: das Rindfleisch wird gekocht, der Nierentalg aber nur übergewellt. Hierauf wird beides so klein, wie möglich, gehakt, für neun Pfennig Wassersemmel dazu gethan, welche in Rindfleischbrühe eingeweicht und wieder ausgedrükt worden, auch Salz, gestossener Pfeffer, gestossene Nelken und abgeriebenes Wurstkraut. Wenn die ganze Masse fertig ist, wird sie in fette Rinderdärme, die recht rein gemacht sind, gefüllt, die Würste werden etwas überkocht, und alsdann gelblich geräuchert. Man speiset sie zu Vorkosten oder stekt sie in Kohl, und läßt sie mit demselben warm werden, oder man macht sie in Butter warm. Sie müssen aber bald verspeiset werden.

22. Bregenwurst von Schweinefleisch.

Man nimmt mageres Schweinefleisch und hakket es mit etwas Schweineflaumen recht fein. Alsdann thut man den Bregen von Schweineköpfen dazu, ferner geschnittene Zitronenschale, gestossene Nelken, englisch Gewürz und Salz. Dann füllet man es in Schweinedärme, räuchert die Würste nur drei Tage, und macht sie in der Pfanne mit Butter warm, oder man kocht sie in Braunen- oder Sauerkohl, oder Rüben.

23. Gepreßte Rinderfülze.

Man nimmt zur Rinderfülze ein Stük gekochtes Fleisch von dem Kopfe, etwas gekochtes Herz, auch

ein

ein Stükchen Leber, hakket es zusammen klein, thut würflich geschnittene Zitronenschale, Salz, gestossenes englisches Gewürz und Nelken dazu, bindet es in eine Serviette, hält es in warmes Wasser, und preßt es. Wenn man die Sülze lange erhalten will, so nimmt man ein Maaß klares Brunnenwasser, ein Nössel Weinessig und etwas Salz, schlägt es zu einer scharfen Soole, und kocht diese auf. Hierauf wird die Sülze aus der Serviette in einen Topf gethan, die Soole, wenn sie kalt ist, darauf gegossen, alsdann wird sie, wenn man sie essen will, in Scheiben geschnitten, geschärbte Petrosilie darauf gestreuet, uud Weinessig darauf gegossen. Man kann auch, wenn man sie bald wegessen will, eine scharfe Soole vom Brunnenwasser mit Salz schlagen, und sie über die Sülze giessen.

24. Eine Ochsenzunge mit Hagebutten.

Man kochet die Zunge mit Wasser und Salz gahr, ziehet die Haut ab, und schneidet sie in der Mitte von einander. Alsdann nimmt man eine Hand voll Hagebutten, läßt dieselben ganz weich kochen, und schlagt sie durch ein Sieb, thut etwas Fleischbrühe, ein Glas weissen Wein, einen Löffel voll Essig, etliche Zitronenscheiben, etwas gestossene Nelken und Zukker dazu, läßt sie mit einem Stük Butter aufkochen, und richtet sie über die Zunge an.

25. Eine angeschlagene Zunge.

Man kochet die Zunge mit Wasser und Salz weich, und schäumet sie recht rein: die Brühe kann man zur Suppe gebrauchen. Die Zunge schneidet

man

man in der Mitte von einander, hölet das Fleisch heraus, und hakket es klein; alsdann rührt man etwas in Milch eingeweichte Semmel, und ein gutes Stük Butter dazu, ferner vier Eier, ein wenig Muscatenblumen und Salz dazu, und füllet alles wieder in die Zunge, legt diese auf ein mit Butter beschmiertes, und mit Semmelkrume bestreuetes Papier, und bäkt sie in der Tortenpfanne. Die Brühe wird von etwas Fleischbrühe, einem Glas Wein, etlichen Scheiben Zitronen, dem Gelben von zwei Eiern, ein wenig Muscatennuß, und einem Stük Butter, welches in Mehl umgewendet worden, gemacht. Sie muß eine halbe Stunde kochen.

26. Boeuf royale.

Man nimmt ein gutes Stük mageres Ochsenfleisch, durchstikt dasselbe mit Spek, welches in längliche Streifen geschnitten, und in kleingeschärbter Petrosilie, kleingeschärbten Zwiebeln, Salz und Pfeffer umgewandt ist. Alsdann legt man es in ein Casteroll, dessen Dekkel recht dicht passen muß, damit der Brüten nicht heraus kann. Der Boden des Kessels wird mit dünnem Spek belegt, dazu eine Zwiebel mit Nelken durchstochen gethan, ferner einige Lorbeerblätter, ein Büschchen Petrosilie, etwas Kerbel und gelbe Rüben; auf den Seiten des Kessels und oben legt man auch Spek und streuet das übrige Gewürz darauf, in welchem die Spekstreifen umgekehrt worden, auch thut man sechs rein abgewaschene Kälberfüsse dazu. Alsdann dekket man das Casteroll mit dem Dekkel zu, und läßt es auf einem

ganz schwachen Kohlenfeuer, welches immer nachgelegt werden muß, vier und zwanzig Stunden stehen. Wenn es bald gahr ist, so thut man eine halbe Bouteille rothen Wein und ein Glas Weineßig dazu, und läßt es noch etliche Stunden kochen, worauf man das Fleisch heraus nimmt, das Weisse von einigen Eiern zu Schaum quirlet, und es zu der Brühe rühret, daß sie klar wird. Alsdann läßt man sie durch ein Tuch laufen, wirft die Knochen weg, macht den Topf wieder rein und legt das Fleisch wieder hinein, und läßt es mit der durchgegossenen Brühe noch eine Weile durchschmoren, so ist es fertig. — Dies Fleisch wird sehr schön, wenn es gehörig in Acht genommen wird, allein das Kohlenfeuer muß nur immer ganz gelinde sein, daß es recht langsam schmoret.

27. Kalbfleisch mit frischen Gurken zu schmoren.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stükken und, nachdem es gewaschen, legt man es in ein Casteroll, thut ein wenig Salz dazu, ferner ein Stük Butter, Muscatenblumen, einige Scheiben Zitronen, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, und frisch geschälte in Stükken geschnittene Gurken, die aber noch keine Kerne haben dürfen, und läßt es sacht schmoren, bis es gahr ist. Alsdann thut man ein wenig Semmelkrume daran und richtet es an.

28. Kapaun mit Austern.

Erst wird der Kapaun am Spieß gebraten, dann nimmt man zur Brühe ein Viertelpfund Butter, zwei Loth Mehl und vier Eierdotter: die Butter wird zerlassen,

lassen, und wenn sie ganz verschlagen, die Eier und das Mehl hinein gerührt. Alsdann wird eine grosse Kelle Fleischbrühe dazu gegossen, eine halbe Kelle weisser Franzwein, drei Zitronenscheiben und der Saft von einer Zitrone, ein wenig gestossene Muscatenblumen, und funfzig Stük Austern, zulezt kommt die Brühe, womit der Kapaun gebraten, auch hinzu. Die Brühe wird auf Kohlfeuer gesezt und beständig gerührt, bis sie eben aufkochen will: alsdann wird sie in eine Brühschale gethan, und zu dem Kapaun auf den Tisch gegeben.

29. Eine andere Art, den Kapaun mit Austern zu braten.

Erst wird etwas Butter warm gemacht, alsdann werden dreissig Stük Austern mit etwas Semmelkrume und Muscatenblumen darzu gethan: es darf aber blos warm werden. Diese werden in den Kapaun gefüllt, welcher gespikt und am Spiesse gebraten wird. Hierauf macht man eine Brühe von etwas Butter, die gelb gebraten. Man thut zwei Loth Mehl dazu, eine grosse Kelle Brühe, eine halbe Kelle weissen Wein, den Saft einer Zitrone und funfzig Stük Austern. Alsdann wird der Kapaun mit der Brühe, worein er gebraten, in die Austerbrühe gelegt, daß er nur einmal aufkocht; hierauf wird er in einer Schüssel angerichtet, und das Gelbe von vier Eiern mit der Brühe nur warm gemacht, und zu der Austerbrühe gegossen, welche dann gleich, so wie sie etwas gezogen, über den Kapaun angerichtet wird.

30. Enten mit Merrettig.

Man läßt die Enten in Butter gelbbraun braten; es ist aber am besten, wenn man erst etwas Wasser und Salz darauf gießt, und sie alsdann in Butter bratet. Hierauf thut man ein wenig Fleischbrühe und etliche Scheiben Zitrone dazu, und läßt sie damit durchkocheu. Wenn sie bald angerichtet werden sollen, thut man zu der Brühe klein geriebenen Merrettig, ein Glas weissen Wein, etwas Essig, etwas Zitrone, Muscatennuß, und etwas Butter in Mehl umgewendet, läßt es zusammen aufkochen, und richtet es über die Enten an.

31. Geräucherter Kuheiter.

Man salzet denselben drei Tage ein, und räuchert ihn auch nur zum höchsten vier Tage ganz gelblich. Alsdann wird er gekocht, in Stükken geschnitten, und zu kleinen Rüben gegessen.

32. Wilde Enten mit Sardellensauce.

Man spikt die wilden Enten mit etlichen Nelken, bratet sie an dem Spieß mit Butter, schärbt Sardellen, thut dieselben in die Bratpfanne, und begießt die Enten fleissig damit. Man giebt auch die Sardellensauce mit auf die Tafel.

33. Ein wohlschmekkendes Gericht, der arme Mann genannt.

Man nimmt ein Maaß Milch, für vier Pfennig Semmel, welche in die Milch eingeweicht wird, neun

Eier,

Eier, und zwei bis drei Löffel gukes Weizenmehl, welches alles unter einander gemenget wird. Alsdann schneidet man durchwachsenen Spek in dünne Scheiben, etwa ein Pfund, und gebaknes Obst, ohngefähr Ein und ein halbes Pfund, schmieret eine irdene Bratpfanne mit Butter aus, leget Scheiben Spek hinein, dann gebaknes Obst und wieder Spek, bis es alle ist. Hierauf wird die Milch mit der Semmel und den Eiern recht gequiklet und darauf gegossen; hin und wieder werdes Klümpchen Butter darauf gelegt, und alsdann wird die Masse in dem Bratofen oder bei dem Bekker gebakken. Es schmekket gut und ist sehr nahrhaft.

34. Eierfladen zu machen

Man nimmt zwei und ein Viertelmaaß Milch, läßt dieselbe mit einem Stük Zukker zwei Stunden kochen, (es muß aber beständig gerühret werden), auch thut man ein Stük Zimmet dazu, welches eine halbe Stunde mit kochen muß. Alsdann läßt man sie kalt werden, seiget sie durch ein feines Sieb, rühret hierauf das Gelbe von vierzehn Eiern dazu, und thut sie auf eine Schüssel, welche man auf einen breiten Topf mit kochendem Wasser sezzet, einen Dekkel darauf dekket, und denselben mit Kohlen beleget. Es ist in einer halben Stunde gut, wird mit Zukker und Zimmet bestreuet, und in derselben Schüssel auf die Tafel gegeben.

Von Eier- und Milchspeisen.

35. Eine böhmische Mehlspeise.

Es werden vier Loth Schmelzbutter zu Schaum gerühret, vier Eier dazu gequirlet, alsdann zwei Hände voll feines Mehl dazu gerühret, und eine abgeriebene Zitronenschale, zwei Loth geriebener Zukker und ein halber Löffel Barm dazu gethan. Dies alles wird zusammen in eine Tortenpfanne gethan und gebakken. Hierauf wird ein Maaß Milch warm gemacht und über das Gebakne gegossen, (während daß es noch bei dem Feuer stehet), so ziehet sich die Milch alle ein. Man kann diese Speise auf eine Schüssel umschütten, mit Zukker und Zimmet bestreuen, und sie warm auf die Tafel geben, so schmekt sie vortreflich.

36. Eine Milchspeise mit Fadennudeln und Zwiebak.

Man nimmt zwei Maaß Milch, läßt dieselbe mit etwas ganzem Zimmet, Zitronenschale und einem Viertelpfund Zukker aufkochen; nimmt alsdann ein Duzzend gute, harte Zwiebäkke, stößt sie in einem Mörser ganz fein, thut sie in die kochende Milch, und rührt es beständig, damit es nicht klümpricht wird. (Hiebei ist zu beobachten, daß es immer langsam koche). Hierauf nimmt man ein Viertelpfund Fadennudeln, und läßt dieselbe mit Milch et-

was durchkochen. Wenn es so dikke wie ein Brei ist, nimmt man es vom Feuer, thut dazu ein Viertelpfund Butter, und schlägt, wenn es erkaltet ist, das Gelbe von funfzehn Eiern dazu: das Weisse schlägt man zu Schnee, der aber ganz zulezt hinzu kommt. Wenn man es bakken will, bestreichet man erst eine Schüssel mit Butter, thut die Masse hinein, und läßt es eine Stunde langsam bakken.

37. Dampfnudeln zu machen.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter und ein Viertelmaaß Sahne: dieses wird warm gemacht, dazu werden vier Löffel Barm gerührt, acht Eier geschlagen, und etwas Zukker und Muscatenblumen nach Gutdünken gethan, damit man einen Teig daraus kneten kann: doch darf er nicht zu fest sein. Wenn er aufgegangen, thut man Stükchen, wie eine Semmel groß auf ein mit Butter bestrichenes Papier, das mit Semmelkrume bestreuet ist, welches man auf das Blech der Tortenpfanne legt, und es unten mit gelinden, oben aber mit etwas stärkeren Kohlen bäkt. Wenn die Dampfnudeln gelbbraun gebakken sind, macht man eine Milchbrühe darüber, und zwar auf folgende Art: Man nimmt ein Nössel Wasser, quirlet in dasselbe das Gelbe von einem Ei mit einer Messerspizze voll Mehl, einem Löffel Rosenwasser, abgeriebener Zitronenschale, Zukker und Zimmet. Dies quirlet man so lange, bis es am Kochen ist: alsdann werden die Dampfnudeln in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, und mit Zukker und Zimmet bestreuet.

38. Einen Tiegelkuchen zu machen.

Man reibet weisses Brodt, so viel man will, darnach der Kuchen groß werden soll; schlägt hierauf nicht ganze Eier in eine Schüssel, thut etwas süsse Sahne dazu, etwa ein halbes Nössel, ferner etwas Muscatenblumen, kleine und grosse Rosinen, die recht rein gewaschen und verlesen sind, etwas Rosenwasser und ein halbes Viertel feinen Zukker. Dies alles wird unter einander gerühret, daß es ganz dikke wird; alsdann thut man Butter in einen tiefen Tiegel und läßt sie braun werden, giesset dann das Eingerührte hinein, und leget einen Dekkel darauf, auf welchen man glühende Kohlen legt, daß die Masse gahr wird. Wenn es in die Schüssel gethan wird, so muß man Zukker darüber streuen; man kann auch etwas Butter darüber giessen, die mit einbäkt, damit es oben nicht so trokken ist: es muß aber warm gegessen werden.

39. Ein Tiegelkuchen auf andere Art.

Man nimmt Kälberleber und zerreibet sie, wenn sie gekocht und wieder kalt geworden, thut alsdann von vier Eiern das Weisse und geriebenes weisses Brodt dazu, ferner ein wenig süsse Sahne, etwa ein halbes Nössel, Rosinen, die vorher verlesen und gewaschen sind, gestossene Muscatenblumen, Zimmet und Zukker. Dieses alles rühret man recht unter einander, schmelzet dann Butter in einem tiefen Tiegel, thut das Eingerührte hinein, und begiesset es oben mit Butter; legt einen Dekkel darauf, und belegt denselben mit glühenden Kohlen. Wenn es

gahr

gahr ist, wird es auf eine Schüssel gethan, und mit Zukker und Zimmet bestreuet.

40. Schöne Plinzen zu bakken.

Nimm zwölf Eier, ein halbes Maaß Milch, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund Zukker und etwas Muscatenblumen: rühre alles wohl unter einander, und mache es mit Mehl so steif, als einen dünnen Eierkuchen. Wenn man etwas Barm dazu thut, daß es etwas aufgehen kann, so wird es noch besser. Alsdann wird die Pfanne mit Spek geschmieret und ein Löffel voll Teig hinein gethan, auf beiden Seiten geschwind gebakken, und sogleich mit Zukker bestreuet. So oft eine Plinze eingegossen wird, muß auch die Pfanne mit Spek beschmieret werden. Man kann die Plinzen aufrollen.

41. Kürbis in Milch zu kochen.

Man schälet den Kürbis, schneidet die Kerne heraus, und schneidet ihn in länglichte Streifen. Alsdann läßt man ihn mit Wasser und Salz kochen; nimmt hierauf ein halbes Pfund Reis, kochet denselben in Wasser, und giesset ihn ab. Den Kürbis rühret man durch einen Durchschlag zu dem Reis, giesset drei Nössel Milch dazu, thut ein Stük Butter daran, und läßt es mit einander gahr werden. Alsdann streuet man Zukker und Zimmet darüber.

42. Eine Kartoffelspeise.

Man nimmt Kartoffeln, welche man vorher geschrabt, und sezzet sie mit kaltem Wasser auf das Feuer: wenn sie etwas gekocht haben, so sind sie gut. Alsdann giesset man das Wasser ab, und schüttet sie

in einen Durchschlag, bis sie kalt sind. Nun reibet man zwei und ein halbes Pfund Kartoffeln auf der Reibe (der Abfall muß wieder zurückgewogen werden), rühret ein und ein halbes Pfund Butter, welche man zuvor ausgewaschen, zu Sahne; nimmt drei Viertelpfund Zukker, meist ein Nössel Milch, das Gelbe von 17 Eiern, eine abgeriebene Zitronenschale und vor vier Pfennig bittere Mandeln: rühret dieses wohl unter einander, schlägt hierauf das Weisse von den Eiern zu Schnee, und rühret es ebenfalls dazu. Man giesset diese Masse in eine blecherne Form, die einen Rand zum Abspringen hat, und vorher mit Butter ausgeschmiert ist, und bäkt sie bei ganz gelinder Hizze in dem Ofen oder in der Tortenpfanne. Diese Masse ist auf vier und zwanzig Personen.

43. Ein Tiegelbrei.

Man nimmt ein halbes Viertel Butter, läßt sie in einem Tiegel ganz langsam zergehen, so daß sie nicht braun wird; wenn die Butter geschmolzen, so bleibet sie auf einem gelinden Feuer stehen. Alsdann wird Mehl nach und nach eingestreuet und immer gerühret, daß es nicht klümpricht wird. Hierauf wird ein Maaß Milch aufgekochet und nach und nach in den Tiegel gegossen: mit dieser muß das Mehl und die Butter unter fleissigem Rühren langsam kochen; hernach werden die Kohlen unter dem Tiegel weggescharret, ein Dekkel auf denselben und auf diesen Kohlen gelegt, damit der Brei oben braun wird. Zulezt wird Zukker und Zimmet darauf gestreuet.

Von

Von Puddings und Pasteten.

44. Ein englischer Pudding.

Man nimmt für einen Groschen Semmel, von der man die Rinde abgeschnitten hat, weichet sie in Milch ein, und drükt sie wieder aus: alsdann thut man ein halbes Pfund ausgebratenen oder auch frischen Rindertalg ganz klein geschärbt dazu, ferner ein halbes Pfund grosse Rosinen und ein Viertel Corinthen, ein Weinglas voll Rosenwasser und zwölf Eier: allein nur von sechs Eiern das Weisse. Diese ganze Masse wird recht unter einander gerührt, hierauf in eine Serviette fest eingebunden, diese Serviette aber in einen Topf gesezt, in welchem halb Wasser und halb Fleischbrühe ist, und wird oben an einen Stok gehaugen, und muß so eine gute Stunde kochen, worauf der Pudding aus der Serviette genommen, auf eine Schüssel gelegt, und eine Wein- oder Milchbrühe darüber gemacht wird. Wenn man eine Weinbrühe dazu machen will, so wird ein halbes Nössel Wein und ein halbes Nössel Wasser mit dem Gelben von fünf Eiern, einem Stük Zukker und etwas Zimmet, auch kleingeriebener Zitronenschale, nebst einer Messerspizze Mehl kalt eingequirlt und so lange gerührt, bis es zu kochen anfängt: alsdann wird die Brühe über den Pudding angerichtet.

45. Pudding a la Rodney.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Zukker und ein Nössel Milch. Die Milch wird mit der Butter und der Hälfte des Zukkers in einem Casterol aufgesezt, hierauf wird ein halbes Pfund Mehl zu der Milch gerührt, und damit so lange fortgefahren, bis es steif ist: alsdann läßt man es kalt werden, und rühret die andere Hälfte Zukker, sechzehn Eierdotter, auch etwas Salz dazu, und fährt mit dem Rühren wieder eine ganze Weile fort. Das Weisse der Eier wird zu Schnee gequirlt und darunter gerührt, bis nichts mehr von dem Weissen der Eier zu sehen ist. Alsdann wird der Pudding in eine Serviette gebunden, welche eine Stunde im Wasser gelegen, und im Wasser, welches wie Fleischbrühe gesalzen, eine Stunde gekocht.

Eine rothe Sagobrühe wird auf folgende Art daran gemacht: Man wäscht ein Viertel Sago und sezzet ihn mit Wasser und Zitronenschale auf: wenn es an zu kochen fängt und schon etwas klar gekocht, giesset man ein Nössel rothen Wein daran, thut so viel Zukker dazu, daß es süß genug wird, ferner Zitronenscheiben, auch etliche Löffel Johannesbeergelee, und etwas ganzen Zimmet, läßt die Brühe kochen, bis der Sago ganz ausgequollen, und richtet ihn über den Pudding an.

46. Mohrrüben Pudding.

Man nimmt abgeschrabte Mohrrüben, kochet sie meist gahr, und reibet sie auf der Reibe klein, so

viel

viel, daß es ein Durchschlag voll wird; thut hierauf ein Viertelpfund geschmolzene Butter und sechs Eier, für sechs Pfennig geriebene Semmel und etwas Zukker dazu, welches man alles unter einander reiben muß: alsdann schmiert man eine Tortenpfanne mit Butter aus, thut die Mohrrübenmasse hinein, schneidet dünne Scheiben Schinken, legt sie oben darauf, bestreuet es mit Semmelkrumen, begießt es mit geschmolzener Butter, und bäkt es gelbbraun. Hierauf richtet man den Mohrrüben-Pudding auf eine Schüssel an, und giebt geschmolzene Butter dazu. Es ist dies eine wohlfeile gute Speise: etwas Salz muß aber ja in den Pudding kommen.

47. Hirsen-Pudding.

Man nimmt ein Pfund Hirse, welche man mit Milch ganz steif kocht, läßt solche kalt werden, und rühret acht Eier und ein gut Stük Butter, Zukker und gestossenen Zimmet dazu, man thut dies alles in eine irdene Schüssel, rührt es recht durch, und läßt es in der Tortenpfanne gelbbraun bakken. Man macht eine Milchbrühe auf folgende Art darüber:

Man nimmt ein halbes Nössel Milch, das Gelbe von vier Eiern, ein Stük Zukker, ein Stük ganzen Zimmet, und ein Stük ganze Zitronenschale: dies quirlt man kalt auf Kohlen, und rühret es so lange, bis es anfängt zu kochen: alsdann gießt man die Brühe über den Pudding und bestreut denselben mit Zukker und Zimmet.

48. Mark-Pudding.

Man nimmt für neun Pfennig Semmel, schneidet die Rinde ab und weichet sie in Milch. Alsdann thut man dazu für sechs Pfennig gestossenen Zwiebak, sieben Eier, ein halbes Pfund gestossene Mandeln, Zukker und Zimmet, geschnittene Orangen und ein halbes Pfund Rindermark, und rühret es unter einander, auch rühret man etwas Rosinen und Corinthen dazu. Hierauf leget man einen Rand von Blättertortenteig in eine Tortenpfanne, thut den Pudding darauf, bäkt ihn in der Tortenpfanne, und macht eine Kirschbrühe dazu, oder man isset ihn auch ohne Brühe.

49. Ein Pudding mit Kirschbrühe.

Man nimmt ohngefähr für zwei Groschen Semmel, schneidet die Rinde ab, läßt sie in Milch weichen, und knetet dieselbe durch einander. Man muß sich aber sehr nach der Grösse der Semmeln richten, damit es nicht zu dikke wird: es muß mässig dikke, doch so sein, daß, wenn die Semmel mit den Eiern gerührt ist, es von der Kelle abläuft. Man rühret sechs bis sieben Eier, ein halbes Pfund grob gestossene Mandeln, ein wenig Butter, Zimmet und Zukker, auch Rosinen und Corinthen, nebst etwas Orangenschale, und wenn es alsdann noch zu dünne ist, etliche gestossene Zwiebak dazu. Hierauf thut man es zusammen in ein Tuch, welches man inwendig mit Butter beschmieret hat, und läßt es im Wasser eine Stunde kochen. Zur Brühe nimmt man vier

Eierdotter, ein Glas Wein, etliche Scheiben Zitronen, gestossene Makronen, Zukker und Zimmet, ein Stük Butter, welches in Mehl umgewendet, und ein gutes Theil Kirschsaft. Man läßt es mit einander durchkochen, und richtet es über den Pudding an.

50. Austerpasteten.

Man sticht von solchem Teig, wie zu den Fleischpasteten runde Stükken ab; alsdann läßt man frische Butter in einem Tiegel schmelzen, nimmt sie vom Feuer und thut Austern hinein mit etwas Semmelkrume, Muscatenblumen und Zitronensaft, rühret es unter einander, leget es auf den Teig und leget wieder ein Blatt Teig darauf, welches in der Mitte etwas aufgeschnitten ist, bestreicht sie mit dem Gelben von einem Ei, und bäkt sie in der Tortenpfanne auf einem mit Butter bestrichenen Papiere.

51. Kleine Fleischpasteten.

Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Weinglas Wasser, ein wenig Salz, ein Ei und einen Löffel Brantwein: dieses rühret man langsam durch einander, darnach rollet man es ganz langsam und legt es in die Rundung zusammen. Alsdann thut man ein Pfund ausgewaschne und abgetroknete Butter dazu, und macht es mit der Butter so, daß man sie zwischen den Teig legt; hierauf läßt man ihn eine Weile stehen, rollet ihn darnach in die Länge und schlägt ihn an beiden Enden zu. Dies thut man sechsmal, doch jedesmal nach einer andern Seite. Das Fleisch,

welches

welches in die Pasteten kommt, muß mageres Kalbfleisch oder Schweinefleisch sein, und mit etlichen Scharlotten ganz klein gehakt werden. Alsdann kommt geschärbte Petrosilie, Milch, geschärbter Speck und Pfeffer dazu, auch geriebene Semmel und ein Ei: der Teig muß die Dikke eines Thalers haben. Alsdann werden die Pasteten mit dem Messer rund geschnitten, oder mit einem Bierglase ausgestochen, das Fleisch wird in der Mitte darauf gethan, mit dem Gelben vom Ei bestrichen und gebakken.

52. Pastete von Stokfisch.

Man nimmt einen Topf, der vier Maaß hält, in denselben thut man so viel durchgesiebte Asche, daß er halb voll ist, und giesset ihn voll fliessendes Wasser. Dies muß so lange kochen, bis die Lauge scharf ist: alsdann giesset man das Wasser durch, und läßt es kalt werden, sprenget hierauf den Stokfisch ein und klopfet ihn recht mürbe, legt ihn in die Lauge und beschweret ihn mit einem Stein, bis man siehet, daß er weich ist. Darauf wäscht man ihn ab, und läßt ihn noch etliche Stunden im Wasser kochen. Alsdann sezzet man ihn kalt an das Feuer; so wie er an zu kochen fängt, wird er abgenommen und in einen Durchschlag gethan, daß das Wasser rein abläuft, worauf die Gräten und die Haut rein ausgesucht, der Stokfisch klein gepflükt und ein wenig Salz darauf gestreuet wird, welches sich recht durchziehen muß, und in eine Schüssel gethan und zugedekt wird. Nun schneidet man von guter weisser Semmel die Rinde ab,

schnei-

schneidet die Krume in Scheiben, und giesset Sahne darauf. Im Winter kann man die Abendsahne dazu gebrauchen: im Sommer aber muß man die Morgensahne nehmen. Hierauf macht man von feinem Weizenmehl, einem Ei, einem Weinglase Brantwein und ein wenig Brunnenwasser einen feinen festen Teig, wiegt drei Viertelpfund ausgewaschne Butter, mangelt den Teig und die Butter dazwischen und klappet es immer über, daß es recht blätterich wird, wie man Blätterteig macht. Alsdann rollet man ein Blatt von diesem Teige aus, und legt um die Schüssel einen Rand vom Teige, und schneidet ihn mit einem Messer zakkigt aus. Die Schüssel schmieret man in der Mitte mit Butter und legt eine Schicht Stokfisch in dieselbe, streuet ein wenig Pfeffer darauf, und legt hin und wieder ein Klümpchen Butter dazwischen. Hierauf thut man von der eingerührten Semmel darauf, dann wieder Stokfisch, so daß dreimal Stokfisch und zweimal eingerührte Semmel kommt: in der Mitte salzet man es etwas, und zulezt muß Stokfisch oben aufkommen. Wenn auch etwas Sahne übrig bleibt, so giesset man sie mit in die Schüssel. Alsdann macht man von dem Teige einen Dekkel, bestreichet denselben mit dem Gelben vom Ei, und sezzet die Schüssel in die Tortenpfanne, in welcher das Tortenblech liegen muß. Man thut aber erst in dieselbe etwas grauen Sand, etwa einen Finger hoch, hierauf legt man ein Papier, auf dieses das Tortenblech, und auf dasselbe die Schüssel. Oben in dem Dekkel macht man eine kleine Oefnung, daß man sehen kann, ob noch Sahne genug darin ist, sonst

kann man durch einen dünnen Trichter noch etwas Sahne nachgiessen. Alsdann wird die Pastete in der Tortenpfanne langsam gebakken; unten müssen schwache, oben auf dem Dekkel aber stärkere Kohlen sein. Wenn die Pastete gahr ist, so nimmt man sie aus der Tortenpfanne, schneidet oben eine Rundung in den Dekkel und speißt sie gleich. Vielen Personen ist diese Stokfischpastete mit Sahnenbrühe eine Delikatesse. Man muß sich mit dem Salzen derselben nach der Butter richten: ist dieselbe salzig, so wird nur wenig gesalzen; ist die Butter aber süsse, so salzet man etwas mehr, und kostet lieber erst den Fisch. Zwischen jede Schicht Fisch muß etwas Butter gelegt werden, denn der Stokfisch ist eine Speise, die Butter erfordert, wenn sie gut schmekken soll. Wenn man anrichtet, giebt man noch etwas Sahnbrühe mit dem Gelben vom Ei abgequirlt mit herum.

Von

Von Fischen.

53. Gefüllter Hecht.

Man nimmt einen Hecht von zwei bis drei Pfund, schuppet ihn und schneidet ihn auf. Man hat alsdann andere schlechtere Fische: diese schneidet man von den Gräten, und löset die Haut ab, hakket das Fleisch und rühret es zu einem Viertel geschmolzener Butter, drei ganzen Eiern, einem wenig Scharlotten, geriebener Semmel, Muscatenblumen, geschärbter Petrosilie und Salz. Dies füllet man in den Fisch und machet noch von dem übrigen einige länglichte Klösse. Hierauf läßt man Butter in einem Casterolle braten, legt den Fisch, so wie auch die länglichten Klösse hinein, und bratet denselben gelbbraun. Alsdann thut man etliche Gläser weissen Wein, etliche Zitronenscheiben, ein wenig Muscatenblumen, auch geriebene Semmel dazu, läßt es mit einander durchkochen, und richtet den Fisch mit der Brühe und den gebratenen Klössen an.

54. Gefüllter Hecht mit Petrosilienwurzeln.

Der Hecht wird bis an den Kopf aufgerissen, die mittelste Gräte ausgeschnitten, das Fleisch von der Haut sauber abgemacht und klein gehakt. Hernach rühret man drei Eier und Muscatenblumen dazu, auch ein Viertel geschmolzene Butter, geriebene Semmel und geschärbte Petrosilie, füllet es mit einer hal-

ben

ben Theeschale Milch, die darunter gerührt wird, in den Fisch, und kochet ihn in Fleischbrühe gahr. Die Petrosilienwurzeln schärbt man und kochet sie mit Butter, geschärbter Petrosilie und Muscatenblumen gahr; zulezt thut man geriebene Semmelkrume dazu und richtet sie über den Fisch an.

55. Gebratene Hechte.

Man nimmt kleine Hechte, schuppet sie und nimmt sie aus, troknet sie in einer Serviette rein ab, wendet sie im Mehl um, und bratet sie in Butter braun.

56. Hecht mit Meerrettig.

Der Hecht wird blau abgekocht; die Brühe fängt man an zu machen, so bald der Fisch aufgesezt ist. Auf jede Person nimmt man zur Brühe zwei Loth Butter: dieselbe wird geschmolzen, etwas Mehl darin gerührt, und wenn sie an zu braten fängt, so viel Wasser zugegossen, als man zur Brühe gebraucht. Alsdann giesset man etwas Weinessig daran, und thut etwas Zukker, geriebenen Meerrettig, gestossenen Zimmet, Nelken und Zitronenschale dazu. Wenn der Fisch gahr ist, werden die Stükke in eine Schüssel gelegt, diese auf einen heissen Wasserkessel gesezt und auf jedes Stük ein wenig Meerrettig gestreut. Man läßt sie zehn Minuten auf dem heissen Theekessel zugedekt stehen, damit der Meerrettig durch die Fischstükke ziehen kann: alsdann wird die Brühe heiß darüber gegossen und etwas Muscatennuß darüber gerieben.

57. Gebratener Salm *).

Der Salm wird in Stükken geschnitten, rein abgewaschen und mit einem Tuch abgetroknet. Alsdann wird er mit Butter bestrichen, mit Muscatennuß berieben und auf Kohlen auf dem Roste gebraten. Man kann auch ein Schwanz- oder Kopfstük ganz lassen, es schuppen und braten. Die Brühe wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt zwölf bis vierzehn Sardellen, welche man fein schärbet und sie in zwei Tassen Wasser und einem Stük Butter zergehn läßt, den Saft einer Zitrone dazu drükt, es mit einander durchkochen läßt, und es über den Fisch anrichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet wird, so schmekt er sehr schön.

58. Kabliau zu schmoren.

Man läßt denselben, wenn man ihn abgeschäumet, mit Wasser und Salz kochen, und schäumt ihn recht rein. Alsdann giesset man nicht mehr Wasser darauf, als man zur Brühe nöthig hat, dazu etliche Gläser weissen Wein, etliche Scheiben Zitrone, ein gut Stük Butter, geriebenes weisses Brodt, Muscatenblumen und etliche zwanzig Stük ausgestochene Austern. Man läßt es mit einander durchkochen, und thut die Austern erst zulezt daran.

59. Karpfen zu dämpfen.

Man wäscht den Karpfen recht rein ab und schneidet ihn in Stükken: das Blut wird bei dem Schlach-

*) Es ist dieser Fisch eine Art Lachs, welcher bunte Schuppen hat.

Schlachten in Essig aufgefangen. Alsdann sezzet man ihn auf das Feuer mit rothem Wein, etwas Kirschessig, gestossenem Zwiebak, ein paar klein gehakten Scharlotten, etlichen Scheiben Zitronen, gestossenen Nelken, einem guten Stük holländischer in Mehl getauchter Butter, einem Stük Zukker und Johannesbeergelee: wenn alles zusammen kocht, wird der Kessel mit einem Dekkel zugedekt. Es muß so zusammen eine halbe Stunde kochen; der Zwiebak und das Blut von dem Karpfen kommt zulezt hinzu. Man läßt es damit noch etliche Minuten kochen, und richtet es an.

60. Aal zu braten.

Man schleimet den Aal im Salz recht rein und troknet ihn ab. Alsdann stekt man ihn an den Spieß, bestreuet ihn mit Semmelkrume, etwas Muscatenblumen und einem wenig Salz, und begiesset ihn mit Butter, drükt den Saft von einer Zitrone darauf, und läßt ihn so gahr braten.

61. Büklinge zu braten.

Man schneidet Spekbüklinge auf, beschmieret sie mit Butter und bratet sie auf dem Roste; oder man bratet Butter in der Pfanne, legt die Büklinge in dieselbe und bratet sie: allein man muß sie ja nicht hart braten, sonst schmekken sie nicht gut.

62. Heringe zu räuchern.

Man nimmt fette Heringe, läßt sie vier und zwanzig Stunden wässern und legt sie hernach vier

und

und zwanzig Stunden in Milch, räuchert sie gehörig und isset sie mit Weinessig, so schmekken sie wie geräucherter Lachs.

63. Karauschen mit saurer Brühe zuzurichten.

Man kochet die Karauschen mit Wasser und Salz ab; alsdann macht man eine saure Brühe auf folgende Art: Man nimmt ein wenig Weinessig und Wasser und thut ein Stükchen Zukker hinein, ferner thut man einen halben Löffel Mehl in einen Topf und das Gelbe von zwei Eiern dazu. Den Essig nebst dem Wasser sezzet man auf, und quirlet denselben, wenn er kochet, mit den Eiern ab. Alsdann richtet man diese Brühe über die Karauschen an, bratet Butter braun und giesset sie darüber. Man kann es mit andern kleinen Fischen auch so machen, nur muß man nach dem Verhältniß der Fische auch mehr Essig und Eier nehmen.

64. Einen Sander, oder Seebarsch gut zu kochen.

Man nimmt den Sander oder Seebarsch aus, legt ihn in eine Schüssel und bestreuet ihn mit Salz: er kann so vier und zwanzig Stunden stehen. Man sezzet ihn alsdann mit Flußwasser auf, und läßt ihn eine halbe Stunde kochen; ist er stark, so kochet er etwas länger, man muß ihn deswegen probiren. Er muß nur schwach gesalzen, und wenn er abgeschäumet ist, englisch Gewürz und Lorbeerblätter daran gethan werden. Der Seebarsch schmekket am besten mit Mostrich und Butter.

65. Klipfisch zu kochen.

Wenn der Klipfisch gut werden soll, so muß man ihn vier und zwanzig Stunden wässern, allein man muß es so einrichten, daß, wenn man ihn den folgenden Tag kochen will, man ihn den Morgen wässert, ihm etlichemal frisches Wasser giebt, und ihn denn auf einen Ofen oder auf den Feuerheerd sezzet, damit er ziehet. Den folgenden Tag wird er kalt aufgesezt, (man nimmt aber zum Kochen Flußwasser), wenn er abgeschäumet, wird englisch Gewürz und Lorbeerblätter daran gethan, und langsam eine halbe Stunde gekocht. Man isset ihn mit Mostrich und Butter. Mit Rüben schmekt er auch gut.

66. Stokfisch gut zu kochen.

Erst muß der Stokfisch eingesprenget werden, damit er nicht in Stükken springet, wenn man ihn klopfet. Ist es einer von den grossen breiten Fischen, so muß man ihn mehr klopfen, als einen von der kleinern Art. Hierauf muß er einen Tag oder Nacht im Wasser liegen: alsdann wird Lauge, die von Eichenasche gekocht ist, darauf gegossen. (Die Lauge muß nicht zu scharf, doch so sein, daß der Fisch davon recht aufläuft). Darnach wird er einen Tag und eine Nacht in Wasser gelegt: er muß aber öfters frisches Wasser haben, damit er nicht stinkend wird. Ist es Sommer, so muß er nur einen Tag darin liegen, und in der Zeit wohl viermal frisches Wasser haben, worauf er heraus genommen, rein abgepuzt und in Stükken geschnitten wird. Nachher bindet man ihn mit Bindfa-

den und sezt ihn mit kaltem Wasser auf: sobald er nur aufkocht und einen weissen Schaum aufwirft, muß er sogleich abgenommen werden, so ist er gut, und er wird alsdann in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser abläuft. Zur Brühe kocht man Hamburger Habergrüzze etwas dikke, schlägt sie durch und thut ein gutes Stük Butter dazu, läßt es mit einem wenig Salz und gestossenen Muscatenblumen kochen, und richtet es über den Stokfisch an.

67. Schnekken zu kochen.

Man legt die Schnekken des Abends in Wasser, bis sie sich ausziehen; die Schalen werden ausgewaschen und ausgekocht, das Unreine von den Schnekken weggenommen und diese rein ausgepuzt. Alsdann thut man Butter in einen Tiegel, läßt dieselbe zergehen, thut geriebene Semmel, Majoran, Thymian, ein wenig Muscatennuß und ein klein wenig Pfeffer hinein: (von allem aber ja nicht zuviel), dies knetet man zusammen und machet einen Teig davon; darnach thut man die gereinigten Schnekken in die reinen Schalen, nimmt von dem Teige und schmieret die Schnekkenschalen damit zu. Will man aber sicher gehen, daß der Teig nicht aus den Schalen fällt, so schlägt man ein Ei zu dem Teige: es schmekt aber besser, wenn kein Ei dazu kommt, und man kann jenem leicht vorbeugen, wenn man sich nur bei dem Kochen ~~recht~~ in Acht nimmt. Hierauf nimmt man Rindfleisch- oder Hühnerbrühe, läßt sie kochen, thut darauf von allerhand Kräutern und Gewürz wie zuvor in den Teig, in die Brühe. Zu-

lezt thut man die Schnekken in die Brühe und läßt sie kochen, aber nicht allzu lange, sonst werden sie hart.

68. Muscheln zu kochen.

Die Muscheln werden erst von dem Schlamm recht gereiniget, alsdann vermittelst eines neuen Besens mit Wasser in einem Eimer so rein gemacht, daß das Wasser ganz klar darauf ist, oder man wäscht sie auch mit den Händen eine nach der andern recht rein ab. Alsdann thut man sie in einen Kessel und schneidet einige Zwiebeln daran, auch etwas Wasser, daß der Boden bedekt ist. Sie müssen beständig geschwenket werden, daß sie alle gleich gahr kochen, man thut auch ein gutes Stük Butter dazu, und läßt sie so gahr schmoren. Wird die Zwiebel schwarz, so sind die Muscheln giftig. Die Muscheln schmekken am besten mit einer Weinbrühe, wozu zwei Theile Wein und ein Theil Wasser, ferner ein Stük Zukker, Zitronenscheiben und Schale genommen, und wenn es kocht, mit dem Gelben von etlichen Eiern abgequirlet wird.

Von gebratenen Fleischspeisen.

69. Ein Hirschzimmer in Sauer zu braten.

Wenn man ein Hirschzimmer oder Keule erhält und man nicht gleich Gebrauch davon machen will, so hält sich dasselbe in Essig recht schön, wenn man es auf folgende Art zurichtet: Man wässert dasselbe im Brunnenwasser zwei bis drei Stunden ein; alsdann wäscht man es recht rein ab und legt es in eine Mulde, bestreuet es mit Salz und giesset guten Biereſſig darauf, thut Lorbeerblätter und englisch Gewürz daran und läßt es so zugedekt stehen. Es hält sich so wohl drei Wochen. Ist es ein starkes Zimmer oder Keule, so thut man besser, wenn man es im Ofen als am Spiesse bratet. Man spikket es alsdann mit Spek, leget es in die Bratpfanne und bratet es mit Butter gahr. Man kann es auch noch mit etwas Essig begiessen.

70. Wildpret frisch zu erhalten, ohne es in Essig zu legen.

Man bestreuet ein Wildzimmer oder Keule mit einem wenig Salz, fringet eine Serviette in Essig aus und schlägt sie um das Wildpret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hängt man sie an einen luftigen troknen Ort, und wenn man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus der Serviette, wässert es und bratet es wie anderes Wild am Spieß.

71. Einen

71. Einen Kälberbraten frisch zu erhalten.

Es ist dieses oft im Sommer eine nöthige Sache, weil man doch nicht immer alles gleich verbrauchen kann. Man nimmt alsdann in Ermangelung eines lüftigen Schranks eine Serviette, und schlägt sie um den kalten Kälberbraten recht dicht zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und sezzet ihn so an einen kühlen Ort, so hält er sich recht gut.

72. Eine sehr gute Art Kesselbraten.

Man läßt sich in Ermangelung eines Bratofens einen langen eisernen Kasten ohne Dekkel machen, der so lang ist, daß er über einen grossen Bratschapen paßt und etwa zwei Hände hoch ist. Der Braten wird alsdann in den Bratschapen gelegt und gehörig gesalzen; alsdann wird er auf einen Dreifuß gesezt und Kohlen darunter angemacht. Wenn er recht im braten ist, wird oben der eiserne Kasten übergedekt, auf welchen auch Kohlen gelegt werden. Dieser wird zuweilen abgenommen, daß man den Braten fleissig mit Butter begiessen kann. Er wird so recht schön und geschwinder, als in dem Bratofen gahr. Man kann auf diese Art Hasen, Kälberbraten, Schweineschinken und dergleichen braten. Es ist eine grosse Menage, und sie schmekken so recht schön, nur ist dabei noch zu erinnern, daß sie auf bloßen Kohlen gemacht werden.

73. Ein guter Rinder Mehrbraten.

Man hängt denselben, wenn es kühle ist, zwei bis drei Tage in die Luft. Alsdann klopfet man ihn recht mürbe und spikt ihn recht dicht mit Spek.

Hier-

Hierauf bestreuet man ihn mit Mehl und brates ihn mit Butter in einem Schmortopf. (Er muß recht fleissig begossen werden). Wenn er braun ist, giesset man Fleischbrühe, Weinessig und Kapern dazu, und läßt ihn so drei Stunden kochen. Alsdann richtet man denselben an, giesset die Brühe darüber, und beleget sie mit Zitronenscheiben.

74. Einen Kuheiter zu braten.

Man nimmt einen Kuheiter, sezzet ihn mit Wasser und Salz auf und läßt ihn recht weich kochen. Alsdann schneidet man ihn in Stükken, kehret ihn im Mehl um und bratet ihn in Butter gelbbraun. Da er lange kochen muß, so sezzet man ihn gern bei einer Gelegenheit an, da man ohnedem Feuer haben muß.

75. Schweine Mehrbraten.

Man salzet dieselben etwas und leget sie drei Tage in Essig, worauf man sie mit Essig gahr schmoret. Wenn sie bald angerichtet werden sollen, macht man Butter braun, läßt sie eine halbe Stunde darin braten, und giesset den Essig dazu, daß es eine saumige Brühe wird.

76. Schellbraten.

Derselbe wird mit Salz bestreuet und in Essig gelegt; wenn er fünf bis sechs Tage gelegen, wird er im Bratofen mit Essig gebraten, und zulezt mit geriebenem Brodt bestreuet, daß er eine braune Kruste bekommt, man mengt unter das Brodt geriebene Zitronenschale und gestossene Nelken, und begießt es, wenn es angebakken, mit etwas Brühe, aber nicht im Anfang, sonst spült es sich ab. Indeß ein wenig blos Schweinefett kann man darüber giessen.

77. Schell-

77. Schellbraten mit Borsdorfer Aepfeln.

Man knikt die Ribben von dem Schellbraten ein, und füllet ihn mit geschälten Aepfeln, die man mit Zukker und Corinthen geschmort. Man nähet ihn zu, und bratet ihn mit Butter braun im Bratofen oder Schmortopfe.

78. Hammelbraten in Sauer, und Einiges von den Vortheilen bei dem Einschlachten der Hammel.

Wenn man sich selbst Hammel fett macht, die man auf die Weide giebt, und sie hernach im Stalle fett macht, so hat man davon ansehnlichen Vortheil: allein man muß dahin sehen, daß sie gehörig ausgemästet werden. Man erhält von ihnen alsdann ein gutes Theil Talg, welches man zum Lichtgiessen gebrauchen kann. Das Hammelzimmer kann man wie ein Wildzimmer zurecht machen und braten lassen, oder einen Hammelbraten mit den Ribben frisch braten; von den andern Hammelribben kann man einmal Karbonade machen, und die Keule in Sauer legen, alles Fett abschneiden, sie spikken und am Spiesse braten, oder dieselbe einsalzen und räuchern. Die Kaldaunen isset man mit langem braunen Kohl, so hat man davon auch eine Mahlzeit. Den Hammelkopf salzet man ein, räuchert ihn, und kocht ihn nachher mit Rüben. Die Füsse aber wendet man in Eiern und Mehl um und bäkt sie in Butter gahr: so hat man verschiedene wohlschmekkende Speisen von einem Hammel. Die Wolle kann man hernach selbst spinnen, und sich hierdurch noch einen Vortheil verschaffen.

Von
Geleen, Gallerten, Creemen und Schnee.

79. Ein gutes Gelee.

Man nimmt zwei Pfund recht gutes geraspeltes Hirschhorn und wäschet es so lange mit Brunnenwasser, bis das Wasser so klar ist, als es von dem Brunnen kommt: es muß wohl zwölfmal gewaschen werden. Das Unreine läßt man bei einem jedem male des Abwaschens auf dem Grunde und nimmt nur das Hirschhorn oben ab, und giesset es immer durch einen Durchschlag. Hierauf thut man es in einen neuen ausgeirdeten Topf, giesset fünf Maaß klares Brunnenwasser darauf, schneidet von zwei Zitronen die Schale dazu, leget einen Dekkel auf den Topf, verklebet denselben, und läßt es so zugedekt vier Stunden kochen. Alsdann wird es langsam durch eine Serviette gegossen, in ein verzinntes Casserolle gethan, ein Maaß Rheinwein daran gegossen, die Schale von vier, und der Saft von zwei Zitronen, ferner ein Stük ganzer Zimmet und Zukker nach Gutdünken dazu gethan, welches alles noch eine gute Stunde zusammen kochen muß. Alsdann schlägt man von drei Eiern das Weisse zu Schaum, thut es zu dem Gelee und läßt es noch einmal mit aufkochen, worauf es durch einen Beutel von Flanell gegossen wird. Das Erste, das durchläuft, könnte vielleicht ein wenig trübe sein: ist dies, so läßt man es zurük.

Sobald

Sobald es klar läuft, muß man es in die Form oder in Theeschalen laufen lassen. Wenn es in die Form kommt, so wird dieselbe vier und zwanzig Stunden in den Keller gesezzet. Wenn man es essen will, schlägt man ein Tuch, das in kochendem Wasser ausgefrungen, um die Form und schüttet sie um, so gehet das Gelee heraus.

80. Blanc mangée.

Man nimmt vier Kälberfüsse, läßt dieselben sehr lange kochen, bis sie zu einer dikken Gallerte werden. Alsdann wird die Brühe abgegossen, und in dieselbe ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Nelken und die Schale von einer Zitrone gethan, recht zugedekt und noch eine halbe Stunde gekocht. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund abgeschälte und fein gestossene Mandeln, rühret sie zu einem halben Maaß süsser Sahne, fringet es durch ein Tuch und thut die ganze Masse zusammen, auch thut man noch etliche Tropfen Orangenwasser dazu. Zulezt wird das Blanc mangée wie das Gelee in Schalen oder in Formen gegossen. Es ist dies im Sommer zur Kühlung ein gutes Essen.

81. Milchcreeme.

Man nimmt ein Maaß Milch, zwanzig Stük geriebene bittere Mandeln, eine Hand voll Weizenmehl, acht Eier und ein Viertelpfund Zukker. Die Mandeln werden abgezogen und gerieben, mit der Milch und dem Zukker aufgekocht, und darauf mit den Eiern und dem Mehle abgequirlet. Alsdann

thut

thut man alles auf eine Schüssel, sezzet diese auf einen Dreifuß, unter welchem etwas Kohlen sind, thut auf einen Casterolldekkel glühende Asche, legt diesen auf die Schüssel, und läßt es so eine Viertelstunde stehen. Hierauf sezzet man die Schüssel in den Keller, damit sie kalt wird, und beleget den Creeme mit Zukkerplätzchen oder Makronen. Man kann ihn auch warm anstatt einer Milchspeise essen. Wenn man ihn recht gut haben will, kann man zwölf Eier nehmen und die Hälfte des Weissen zurük lassen.

82. Zitronenmilch.

Man nimmt ein Maaß Milch, das Gelbe von zwölf Eiern, die von einer Zitrone abgeriebene gelbe Schale und etwas Zukker, und quirlet dieses kalt zusammen. Alsdann sezzet man es auf ein Kohlenfeuer, quirlet es aber beständig. Wenn es anfängt zu kochen, so thut man es in eine Schüssel, bestreuet es mit kleingeschnittenen Pistazien und läßt es kalt werden.

83. Eiweißmilch.

Man nimmt das Weisse von den zwölf Eiern, welches man von der Zitronenmilch erhalten, und quirlet es in ein Maaß kalte Milch mit einem wenig Zukker. Dies sezzet man, wie oben die Zitronenmilch, auf ein gelindes Kohlenfeuer, und quirlet es, bis es anfängt zu kochen. Alsdann nimmt man es vom Feuer und giesset es in eine Schüssel, schneidet abgeschälte Maudeln in länglichte Stükke und streuet sie darüber.

84. Eiweißmus.

Man nimmt ein halbes Maaß gute Milch, quirlet neun bis zehn Eier und etwas gestossenen Zukker hinein. Wenn alles wohl zusammen gequirlet ist, sezzet man den Topf auf ein gelindes Feuer, und quirlet es beständig, bis es anfängt zu steigen. Alsdann nimmt man es ab, giesset es gleich in die Schüssel, bestreuet es mit Zukker und Zimmet und läßt es kalt werden.

85. Zitronenmus.

Man nimmt drei Zitronen: von zweien schneidet man die Schale ab und reibet dieselbe auf einem Reibeisen; die dritte reibet man mit der Schale. Alsdann nimmt man Zukker dazu, bis es süß genug ist; man verdünnet es auch mit etwas Wein, doch so, daß es wie ein Mus bleibet. Es muß aber durchgerühret werden, daß nichts dikkes oder Kerne von der Zitrone hineinkommen: man kann daher von der dritten Zitrone, wenn sie abgerieben, den Saft ausdrükken und ihn durch ein Sieb dazu giessen. Wenn es auf der Schüssel ist, belegt man es mit länglicht geschnittener Zitronenschale.

86. Ein guter Schnee.

Man nimmt von zehn Eiern die gelben Dotter, Rosenwasser und klein gestossenen Zukker: dies rühret man zusammen in ein halbes Maaß Milch, sezzet es in einem Kessel auf das Feuer, daß es scharf heiß und etwas diklicht wird. Es muß immer gerührt und alsdann in eine Schüssel gethan werden. Zu

dem

dem Weissen von den zehn Eiern nimmt man ein halbes Maaß Milch, sezzet sie auf das Feuer, daß sie anfängt zu kochen. Hierauf nimmt man auch Zukker und Rosenwasser, klopfet es recht scharf vermittelst eines Besenreises mit dem Eiweiß, thut es in die gekochte Milch und läßt es noch einmal aufkochen: es muß aber immer geschlagen werden, bis es dikke genug ist, worauf man einen Löffel nimmt, und den Schnee um das Gelbe her auf den Rand herum legt. Alsdann nimmt man kleine Rosinen, wäscht sie, kochet sie etwas auf und streuet sie auf das Essen. Hierauf sezzet man es in den Keller und bestreuet es, wenn man es essen will, mit Zukker und Zimmet. Diese Masse ist zu einer grossen Schüssel: will man nur eine kleine Schüssel haben, so kann man ein Nössel Milch und sechs Eier nehmen.

87. Eierschaum.

Man nimmt sechs bis acht Eier, scheidet das Weisse von dem Gelben und schlägt das Weisse so lange, bis es zu Schaum wird. Alsdann läßt man Milch kochen, thut etwas Schaum löffelweise in dieselbe, nimmt ihn heraus, leget wieder andern hinein und fähret so fort, bis er alle ist. Darnach rühret man das Gelbe in die Milch, schüttet solches auf eine Schüssel, leget den Schaum darüber und bestreuet es mit Zukker und Zimmet.

Von

Von künstlichen Erfrischungseisen oder Gefrornen.

Die Milch- und Obsteise sind jezt so gebräuchlich, daß man beinahe keine festliche Mahlzeit anrichtet, ohne dabei eine Art derselben mit aufzusezzen. Da aber diese Gerichte gemeiniglich sehr theuer sind, wenn man sie bei dem Conditor oder Zukkerbäkker bestellt, und es bloß auf einige Wissenschaft ankommt, da man sie alsdann mit ansehnlichem Vortheil selbst verfertigen kann, so habe ich alle Arten von Eisen, welche ich durch Erfahrung gesammlet und ausprobirt, hier aufgeschrieben. Wenn Du, meine liebe Emilie, gehörig damit verfährst, so müssen sie allemal gut gerathen: allein du mußt nur keinen Vortheil, der dabei zu beobachten ist, versäumen.

Zu den Eisen muß man eine zinnerne Form mit einem Dekkel haben; der Dekkel muß aber genau auf die zinnerne Form oder Büchse passen, damit kein Eis hinein fallen kann, welches den Geschmak verderben würde. Ein und eine halbe bis höchstens zwei Stunden vorher, ehe man das Eis auf den Tisch bringen will, thut man die Masse, von welcher man das Eis machet, in die Form oder Büchse: denn thut man es eher, so verliert das Eis seine Kraft, und es ist alsdann schwer, es wieder zum Gefrieren zu bringen. Mit dem Eise verfährt man auf folgende Art:

Man schlägt einen Eimer voll Eis in ganz kleine Stükke und menget es mit einem ansehnlichen Theile Salz. Man muß das leztere ja nicht sparen, und wenn man eine Schicht Eis geleget, so muß man allemal zwei Hände voll Salz darauf thun. Alsdann sezzet man die Form oder Büchse in das Eis und bedekket sie auf dem Dekkel mit Eise. Wenn die Masse darin ist, so muß man sie alle Viertelstunden von dem Boden losrühren, weil es sonst unten zu fest frieret und oben weich bleibet: in einer Stunde rühret man es viermal von dem Boden los, bis man siehet, daß es durchgehends gefroren. Damit kein Eis in die Form fällt, muß man allemal ein reines Tuch um dieselbe schlagen. Wenn man das Eis in einer Form auf die Tafel bringen will, so ringet man ein Tuch in kochendem Wasser aus und schlägt es um die Form, so giebt sich das Eis los, und man kann es auf eine Schüssel umschütten. Es ist aber auch gebräuchlich, daß man es in gläserne Schalen oder Porzellainbüchsen thut, und es so auf die Tafel giebt. Die Obsteise sehen in gläsernen Schalen sehr schön aus; die Milcheise aber haben, wenn sie in Formen gemacht sind, ein besseres Ansehen.

Erste Abtheilung.

Milcheise.

88. Vanilleneis.

Man nimmt ein und ein halbes Maaß Sahne, ein Viertelpfund ganz fein gestossenen Zukker, eine

Stange

Stange Vanille, welche auch ganz klein gestossen sein muß, eine Messerspizze voll gestossene Muscatenblumen und eine Zitronenschale, die recht fein abgeschälet worden. Wenn die Sahne mit dem andern Gewürz durchgerühret ist, so sezzet man sie auf Kohlen und lässet sie kochen. Indeß, daß die Sahne kocht, nimmt man zwölf Eier und scheidet das Gelbe sorgfältig von dem Weissen: Zu dem Gelben giesset man ein wenig Wasser und quirlet es so lange, bis es schäumet: alsdann rühret man es unter die Sahne und lässet sie mit kochen. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß die Sahne nicht rinne, und daher beständig rühren. Wenn es dikke wird, giesset man es in einen Steintopf, und sezzet es, damit es kalt wird, an einen kühlen Ort. Hierauf giesset man es in die zinnerne Büchse oder Form, und verfähret damit, wie ich es Anfangs beschrieben. Dieses ist aber nur eine kleine Portion, und wenn man das Eis in einer Schüssel auf eine grosse Gesellschaft haben will, so muß man von der Masse alles doppelt nehmen.

89. Milcheis.

Man nimmt ein Maaß Milch, ein Viertelpfund gestossenen Zukker, ein halbes Loth ganzen Zimmet und eine Zitronenschale. Dies sezzet man auf Kohlen und rühret es, daß es nicht rinnet. Wenn es kocht, so quirlet man das Gelbe von zehn Eiern zu Schaum, quirlet es in die Milch, läßt es mit derselben noch aufkochen und rühret es beständig. Wenn es dikke ist, so giesset man es in einen Steintopf, und

wenn es kalt geworden ist, in die zinnerne Büchse oder Form, die man zu diesem Gebrauch hat, und läßt es gefrieren. Diese Portion ist nur auf eine kleine Gesellschaft.

90. Zitroneneis.

Man kocht vier Maaß gute Milch auf und thut in dieselbe ein Pfund feinen Zukker auf sechs Zitronen abgerieben, ein Loth ganzen Zimmet, auch eine Zitronenschale und läßt es eine ganze Weile mit einander kochen, damit es nicht gerinnet. Alsdann quirlet man es mit dem Gelben von vierzig Eiern ab, rühret es auf Kohlen noch eine Weile, lässet es ganz kalt werden und thut es kalt in die Form; (Man nimmt aber alsdann den Zimmet und die ganze Zitronenschale heraus) sezzet es in Eis und verfährt wie bei dem Vorigen. Diese Masse wird eine Schüssel auf eine grosse Gesellschaft.

91. Makroneneis.

Man nimmt ein Maaß Sahne, sezzet sie mit einer Zitronenschale, einem halben Loth ganzen Zimmet und einem Viertelpfund Zukker auf Kohlen und rühret es, daß es dikke wird. Alsdann stößt man ein Viertelpfund bittre Mandeln, rühret sie unter die Masse, quirlet sie mit dem Gelben von zehn Eiern ab und läßt sie damit aufkochen; man muß aber ja beständig rühren. Wenn es dikke wird, läßt man es kalt werden und giesset es in die zinnerne Form. Diese Masse ist auf eine kleine Gesellschaft: will man es auf eine grosse Gesellschaft haben, so muß man

die Portionen verdoppeln. Man kann auch anstatt der Makronen zwölf Loth süsse und vier Loth bittre Mandeln abziehen, sie mit Orangewasser recht fein stossen, und sie anstatt der Makronen zu der Sahne nehmen.

92. Roseneis.

Man nimmt blasrothe Rosen, pflükt die Blätter ab und siehet sie recht durch, daß nichts Unreines an denselben ist. Alsdann schärbet man sie recht fein, nimmt zwei Hände voll geschärbte Rosenblätter, und kocht sie in einem Maaß Milch. Hierauf fringet man die Milch durch ein Tuch, sezzet sie wieder in einem Casterolle auf, thut ein Viertelpfund Zukker und ein Stük ganzen Zimmet dazu, und läßt es noch kochen, bis es dikke wird. Alsdann quirlet man es mit dem Gelben von acht Eiern ab, läßt es noch einmal aufkochen, giesset es in eine porzellainene Schale, daß es kalt wird, und thut es in die zinnerne Form. Dies wird nur eine kleine Portion. Will man eine grosse Schüssel voll haben, so muß man die Masse doppelt nehmen. Wenn man keine frische Rosen hat, kann man Rosenbrödtchen dazu nehmen, wie sie in meinem Unterricht N. 735. beschrieben: dann aber muß man weniger Eier nehmen, weil schon feines Mehl in denselben ist. Die Rosenbrödtchen kochet man alsdann mit Zukker und Milch auf, quirlet sie mit Eiern ab, und verfährt wie bei dem Vorigen.

93. Eis von Pfirsichblättern.

Man nimmt von Pfirsichbäumen, wenn sie blühen, ein gutes Theil grüne Blätter, wäscht dieselben

rein

rein ab und troknet sie wieder. Alsdann bindet man sie in ein feines Läppchen und kochet sie in einem Viertelpfund Zukker, allein ja in keinem Zimmet, weil dies den Pfirsichblättern den Geschmak benimmt. Hierauf giesset man die Milch durch, sezzet sie wieder auf, daß sie kocht, und quirlet sie mit dem Gelben von zehn frischen Eiern ab: allein man muß die Milch alsdann mit den Eiern noch einmal aufsezzen, daß es dikke wird. Darnach thut man dieselbe in ein Porzellaingefäß, bis sie kalt ist, giesset sie dann in die zinnerne Form und sezzet sie in den Eiseimer. Nach der Zahl der Personen verdoppelt man die Portionen. Hat man keine Pfirsichblätter, so kann man auch Pfirsichkernen aufheben, dieselben stossen, und sie mit der Milch aufkochen: man muß alsdann aber ein gutes Theil Kerne haben, die man aufschlägt, aufkocht, und, wenn es sein kann, die Haut abziehet, weil dieselbe der Milch ein übles Ansehen giebt.

Zweite Abtheilung.

Obstei se.

94. Kirscheis.

Man kann frische Kirschen, und in Ermangelung derselben gebakne Kirschen nehmen. Auf ein Pfund Kirschen nimmt man ein halbes Pfund Zukker; wer es aber eben nicht süß liebt, kann auch nur ein Viertelpfund Zukker nehmen. Man muß sich hier nach

den Kirschen richten, ob sie sauer sind. Man stößt die Kirschen in einem Mörser ganz klein, damit die Kernen recht entzwei gehen, gießt ein wenig Wasser darauf, läßt sie eine Weile kochen, und schlägt sie, wenn sie klein gekocht, durch ein Haarsieb; thut den Zukker, ein Stük ganzen Zimmet, auch ein wenig Wein dazu, doch von dem leztern nicht zuviel, weil der Wein nicht leicht zum Gefrieren zu bringen ist. Man läßt es noch einmal mit einander aufkochen, thut es, wenn es kalt ist, in die Eisbüchse und verfährt damit wie mit dem Vorigen: es muß aber nur anderthalb Stunden vorher, ehe man es auf die Tafel giebt, in das Eis gesezzet werden. Im Sommer ist dieses Eis eine rechte Erfrischung; allein Personen, die eine schwache Brust haben, thun besser, wenn sie es erst auf dem Teller etwas rühren, wodurch die Kälte etwas gemildert wird, die bei diesem Eise sehr stark ist.

95. Aprikoseneis.

Man nimmt reife Aprikosen, schälet sie, schläget die Kerne auf und ziehet ihnen die Haut ab; alsdann sezt man sie mit so vielem Wasser auf, daß sie sich in demselben leicht bewegen können, und läßt sie mit einer Zitronenschale und einem Stük ganzen Zimmet kochen, bis sie zu Mus sind; die Kerne quetschet man und läßt sie mit kochen. Hierauf fringet man dies Mus durch ein Tuch, wiegt den durchgefrungenen Aprikosensaft, und nimmt auf ein Pfund desselben ein halbes Viertel Zukker, sezzet es wieder auf Kohlen und läßt es kochen, bis ein Tropfen davon, den man zur Probe auf einen Teller fallen läßt, wenn

er

er erkaltet ist, gestehet. Da man es dann in ein Porzellaingefäß, damit es erst recht kalt wird, und darauf in die Eisform gießt. Alsdann sezzet man es in den Eimer mit Eis und verfähret wie bei dem Vorigen. Wenn die Aprikosen etwas herbe sind, muß man auf das Pfund Saft ein halbes Pfund Zukker nehmen. Dies Eis ist etwas kostbar.

96. Aepfeleis.

Man nimmt Borsdorferäpfel oder graue Ränetten, schälet sie, und schneidet sie in Viertel, sezzet sie mit den Kernen in einem messingenen Kessel auf, und gießt so viel Wasser darauf, daß sie sich leicht bewegen können. Alsdann thut man eine Zitronenschale und ein Stük ganzen Zimmet dazu, läßt sie kochen, bis sie weich sind, fringet sie durch ein Tuch, mißt den Saft, nimmt auf ein Nössel desselben ein Viertelpfund Zukker, und läßt beides so lange kochen, bis ein Tropfen davon, den man auf einen zinnernen Teller fallen läßt, gestehet, wenn er kalt geworden ist. Hierauf thut man den Aepfelsaft in die zinnerne Form, und sezt ihn, wenn er recht kalt geworden ist, in den Eiseimer, und verfährt wie bei allen übrigen Eisen. Nur ist die äusserste Vorsicht nothwendig, daß kein Eis bei dem Umrühren in die Form fällt, wodurch der Geschmak des Gefrornen völlig verdorben wird. Will man es nicht in der Form auf den Tisch geben, so ist es besser, wenn man es erst in einem andern porzellainenen Gefäße kalt werden läßt, und es darauf in die Form thut, weil man nicht gern säuerliche Sachen im Zinn kalt werden läßt.

97. Quit-

97. Quitteneis.

Man nimmt Quittenäpfel oder Quittenbirnen, schälet sie recht rein und kocht sie in so vielem Wasser, daß sie sich leicht bewegen können, mit einem Stük ganzen Zimmet recht weich. Alsdann fringet man sie durch ein Tuch, nimmt auf ein Pfund Quittensaft ein halbes Pfund Zukker und verfährt völlig wie bei dem Vorigen.

98. Stachelbeereneis.

Man nimmt gute reife Stachelbeeren, thut sie in einen messingenen Kessel und kocht sie zu Mus: man muß aber nur Kohlen unter denselben haben, damit sie im Anfang nicht anbrennen. Wenn sie ganz klein gekocht sind, so fringt man sie durch ein Tuch, damit die Kerne und Schalen zurükbleiben. Hierauf nimmt man zu einem Maaß Stachelbeerensaft ein halbes Pfund Zukker, welchen man zuvor in Brunnenwasser gelegt und so lange gekocht hat, bis er sich ziehen läßt, und kocht beides so lange, bis es Gelee wird; wenn man es aber auf einem Teller probiret, darf es nicht steif sein, weil es dadurch, daß es Eis wird, schon hinlängliche Consistenz erhält; wenn man es zu sehr einkochen läßt, behält man auch zu wenig übrig, und zum Eise darf es nur diklicht sein. Will man es blau haben, so giesset man ein wenig Violensaft; will man es aber roth haben, etwas rothen Johannisbeersaft darunter; grün ist es von Natur: und so hat man Stachelbeereneis von drei verschiedenen Farben. Uebrigens verfährt man wie bei dem Vorigen.

99. Jo=

99. Johannisbeereneis.

Man nimmt rothe Johannisbeeren, pflükt sie von den Stengeln ab, und sezzet sie in einem neuen ausgeirdeten Topfe in einen Kessel mit Wasser, so springen die Beeren auf und man kann den Saft nach und nach abgiessen. Alsdann nimmt man auf ein Nössel Saft ein halbes Pfund Zukker, taucht ihn in Brunnenwasser, und läßt ihn so lange kochen, bis er ganz dikke, und an einem silbernen Löffel gleich hart wird, wenn man mit demselben darin rühret; gießt den Saft zu dem Zukker, und rühret beides zusammen so lange, bis der leztere zergangen ist. Es stehet drei Tage, ehe es steif wird, indeß kann man es auch, wenn es noch keine Consistenz erlanget, in die Eisbüchse thun, weil es schon durch das Gefrieren steif wird; obwohl man doch besser thut, wenn man es so lange stehen läßt, weil es alsdann eher gefrieret.

Von weissen Johannisbeeren kann man eben so Eis machen, welches aber eine weißliche Farbe bekommt. Will man es fleischfarben haben, so nimmt man die Hälfte rothen und die Hälfte weissen Johannisbeersaft. Wenn man es in die zinnerne Form thut und in den Eimer mit Eis sezzet, muß man es ja alle Viertelstunden von dem Boden aufrühren. Dies Eis, in runden gläsernen Schalen auf die Tafel gegeben, siehet sehr gut aus.

100. Pflaumeneis.

Man sezzet gute süsse Pflaumen mit etwas Wasser auf das Feuer und läßt sie recht weich kochen; man

kann

kann auch ein klein wenig Wein dazu nehmen. Alsdann fringet man sie durch ein Tuch, thut sie wieder in den Kessel, wirft ein gutes Stük Zukker, ein Stük ganzen Zimmet und eine Zitronenschale dazu; läßt es noch eine Weile kochen, und gießt es hierauf in ein Porzellaingefäß, daß es kalt wird. Darnach thut man es in die zinnerne Form, und verfährt damit wie mit dem Vorigen. Man muß es, nachdem man es süß haben will, mit Zukker versüssen: haben die Pflaumen einen süssen Geschmak, so braucht man des leztern weniger.

101. Hagbutteneis.

Man sezzet ein gutes Theil Hagbutten mit Wasser und Zitronenschale auf, und kochet sie ganz weich, fringet sie hierauf durch ein Tuch, thut so viel Zukker dazu, daß sie darnach annehmlich schmekken, läßt sie mit dem Zukker zu Sirup kochen, und verfährt wie oben.

102. Apfelsineneis.

Man schälet von sechs Apfelsinen die gelbe Schale ganz dünn ab, kochet dieselbe im Wasser ganz weich, und fringet sie durch ein Tuch in das Wasser. Dies Apfelsinenwasser gießt man in einen Kessel, drükt den Apfelsinensaft dazu und mißt es: auf ein Nössel Apfelsinenwasser nimmt man ein halbes Pfund Zukker; indeß hat der, welcher das Süsse eben nicht sehr liebt, an anderthalb Viertel Zukker genug. Der Zukker wird in das Apfelsinenwasser getunkt und in dem Kessel gekocht, bis er sich ziehen läßt; alsdann wird das

Apfelsinenwasser dazu gegossen und ein Stük ganzer Zimmet dazu gethan. Dies muß noch eine Weile zusammen kochen, bis es diklicht wird, worauf man es in eine porzellainene Schale gießt und so lange stehen läßt, bis es kalt ist, es alsdann in die Eisform thut und in allem wie bei dem Vorigen verfährt. Man thut aber wohl, wenn man den Saft der Apfelsinen nicht eher ausdrükt, bis man das Wasser messen will, weil es sonst den annehmlichen Geschmak verliehret. Es wird diese Masse nur eine kleine Portion, weil man nicht viel Wasser auf die Schalen giessen darf. Man kann auch ein Glas weissen Wein mit dazu nehmen, weil es sonst zu schwach schmekt: mehr Wein als ein Glas auf ein Nössel Apfelsinenwasser aber darf man nicht nehmen, sonst gefriert es nicht gut. Den Zimmet nimmt man heraus, wenn man es in die Form gießt.

Mit gelben Pomeranzen kann man eben so verfahren, nur nimmt man drei Pomeranzen auf so viel Eis, als man von sechs Apfelsinen erhielt, weil die Pomeranzen weit stärker schmekken.

Vom

Vom Kuchenbakken und verschiedenem anderen Bakwerk.

103. Eine Art Blätterkuchen.

Man nimmt von einem Milchtübben saure Sahne, unter welcher aber keine Milch sein darf; ferner das Gelbe von drei Eiern, etwas Zukker und feines Mehl, rührt alles zusammen so lange, bis man es würken kann, macht daraus einen festen Teig und sezt ihn in den Keller. Den andern Tag holt man ihn wieder aus demselben, nimmt fast so viel Butter als man Teig hat, wäscht dieselbe aus, und troknet sie wieder. Alsdann mangelt man den Teig, macht die Butter breit auseinander und legt sie auf denselben; hierauf schlägt man wieder eine Platte von dem Teige darüber, mangelt es wieder durch und fährt so fort bis der Teig alle ist: nur ist hiebei zu bemerken, daß man den Teig immer nach Einer Seite schlagen muß. Wenn er zum leztenmale gemangelt ist, sezt man ihn wieder einen halben Tag in den Keller, und wenn er während dieser Zeit recht kalt geworden, mangelt man ihn, schneidet ihn mit einem Messer bogigt, sticht mit einer Gabel in denselben hin und her, und bäkt ihn in der Tortenpfanne langsam, welche aber warm sein muß, ehe der Teig hinein kommt.

104. Ein sogenannter Prophetenkuchen.

Man nimmt ein Pfund feines Weizenmehl, vier Eierdotter, drei Löffel gute Sahne, ein Viertelpfund Zukker und ein halbes Pfund Butter, welche leztere vorher so lange gerührt sein muß, bis sie ganz dünne geworden und Blasen geschlagen. Dies alles wird in eine Masse oder Teig gemacht, worauf derselbe auf einem Bleche ganz dünn, ohngefähr einen kleinen Finger hoch, gemangelt, ein Rand um denselben gemacht, klein geschnittene Mandeln darauf gestreuet und gebakken wird. Man bestreuet diesen Kuchen nachher mit Zukker und Zimmet.

105. Zukkerkuchen.

Man rühret unter fünf frische ganze Eier fünf Löffel voll gestossenen Zukker; ferner thut man so viel Mehl dazu, als zum Würken hinlänglich. Mit dem leztern würket man den Zukker und die Eier recht durch, mangelt davon einen Kuchen und bestreichet ihn recht fett mit Butter. Alsdann nimmt man ein Papier, welches fett mit Butter beschmiert und mit Semmelkrume bestreuet worden, legt den Kuchen darauf, und bestreuet ihn mit Zukker und Zimmet, worauf er in dem Bratofen oder in der Tortenpfanne gebakken wird. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er nochmals mit Zukker und Zimmet bestreuet.

106. Eine Art Sahn- oder Rahmkuchen.

Man nimmt eine halbe Mezze Mehl, ein Pfund frische Butter, ein halbes Maaß Sahne, welche drei

Tage

Tage alt ist, etwas Zukker, Muscatenblumen und drei ganze Eier, rühret dies alles recht unter einander und würket einen Teig davon, mangelt denselben auf einem Brete, macht einen ungerollten Rand um denselben, bestreicht ihn mit Butter und schikt ihn zu dem Bekker, oder bäkt ihn auch selbst im Bratofen.

107. Sahnkuchen auf solche Art wie einen Topfkuchen zu bakken.

Man nimmt anderthalb Pfund Schmelzbutter und rühret sie so lange, bis sie recht klar ist. In dieselbe schlägt man zehn ganze Eier, eins nach dem andern, ferner drei Löffel süsse Sahne, acht Löffel guten, fein gestossenen Zukker, vier Löffel Zimmet- oder Rosenwasser und acht Löffel guten süssen Barm; worauf man so viel feines Mehl dazu rühret, daß es wie ein Topfkuchenteig wird. Alsdann schmiert man eine Topfkuchenform mit Butter aus und thut den Teig in dieselbe. Sobald er etwas aufgegangen ist, dekt man ein mit Butter beschmiertes Papier über denselben, und läßt ihn gleich im Bratofen oder bei dem Bekker bakken. Wenn der Kuchen gahr ist, wird er aus der Form genommen und warm mit Zukker und Zimmet bestreuet.

108. Mürber Apfelkuchen.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Butter, die man ausgeschmolzen und wieder kalt werden lassen; ferner eine gute Handvoll gestossenen Zukker, zwei Eier, ein und ein halbes Glas Wein, eine Messer-

spizze

spizze voll Muscatenblumen und anderthalb Pfund Mehl. Das Mehl muß man mit der Butter durchkneten, darnach auch den Zukker, die Eier und den Wein, welche beide leztere man aber erst zusammen quirlet, ehe man sie darunter würket. Hierauf mangelt man den Teig dünn auf, und legt ihn auf Papier, welches mit Butter bestrichen und mit Semmelkrume bestreuet worden. Bei dem Aufmangeln muß man sich sehr sorgfältig in Acht nehmen, damit der Teig, welcher sehr mürbe ist, nicht reisset; man muß ihn daher so geschwind als möglich im Kalten mangeln, und einen umgerollten Rand um denselben machen, welchen man mit Butter bestreicht. Alsdann schälet man Borsdorferäpfel, so viel man gebraucht, schneidet sie in Scheiben und legt sie auf den Kuchen, legt dünne Scheiben Butter darzwischen, streuet kleingeschnittene Mandeln und Corinthen darauf, auch gestossene Nelken, Zukker und Zimmet. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch einmal mit Zukker und Zimmet bestreuet.

Diese Masse giebt zwei Kuchen. Man kann auch an der Stelle der Aepfel, Kirschen oder geschälte Pflaumen nehmen. Dieser Teig ist sehr schön und bleibt ziemlich lange frisch.

109. Mohnkuchen.

Man macht ein Nössel Milch warm, und thut in dieselbe drei Viertelpfund geschmolzene Butter; nimmt eine kleine Bakmulde, thut feines trokenes Weizenmehl hinein, macht es in der Mitte von ein-

ander,

ander, schlägt sechs ganze Eier hinein, und gießt ein Weinglas voll Brantwein, auch ein Nössel guten Breihansbarm, der, um ihn recht gut zu machen, mit einem Ei aufgequirlet werden kann, hinzu. (Zuvor muß man ihn kosten, damit man nicht bitteren Barm gebrauche, und dadurch das Ganze verderbe). Dies rühret man unter einander, und thut noch vier Loth Zukker und etwas Muscatenblumen dazu. Man würket das Mehl nach und nach hinein, daß es ein ordentlicher Teig wird, und läßt denselben eine Stunde lang beim Ofen aufgehen.

Den Mohn, welchen man zu dem Kuchen nehmen will, brühet man des Abends vorher in einem Topf mit kochendem Wasser, und läßt das Wasser die Nacht darauf stehen, damit der Mohn weich wird, und wenn etwa Sand unter demselben befindlich wäre, derselbe sich auf den Boden sezt. Des Morgens wird er behutsam mit einer Kelle herausgenommen, damit der Sand, welcher sich auf den Boden gesezt, zurükbleibt; der Mohn aber wird in einen Reibasch oder in eine grosse, tiefe irdene Schüssel gethan, und vermittelst einer Reibekeule mit etlichen Stükken Zukker und Rosenwasser abgerieben, bis er fein und süß genug ist. Alsdann werden drei oder vier Eier hinein geschlagen, je nachdem es viel Mohn ist; auch wird ein halbes Pfund abgezogene gestossene Mandeln, welche aber nicht zu fein zerstossen werden müssen, dazu genommen. Dies alles wird gerührt und mit dem Mohn eine Stunde lang nach Einer Seite unter einander gerieben. Wenn der Teig recht aufgegangen, wird von demselben ein Pfund Brodt ge-

wo-

wogen, und so dünn als nur möglich aufgemangelt. Wenn nun der Teig fein genug gemangelt worden, wird der Mohn so dikke wie der Teig ist, mit einem Löffel auf denselben getragen, und so gerade gemacht, daß kein Flek bleibt, auf welchen nicht Mohn hinkäme. Alsdann wird der Mohn mit dem Teige der Länge nach eingewikkelt, daß er einer großen Schlakwurst ähnlich siehet; darauf wird diese Schlakwurst wie eine Schnekke der Breite nach eingewikkelt, auf ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt, und mit Butter bestrichen. Auf gleiche Weise verfährt man auch mit dem übrigen Teige und Mohn. Wenn diese Mohnkuchen gahr gebakken sind, werden sie warm mit Zukker und Zimmet bestreuet. Viele halten den Mohnkuchen für eine große Delikatesse, und wenn er gut gebakken ist, so schmekt er auch recht schön.

110. Schwadekuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Schwade, läßt dieselbe eine Viertelstunde in lauwarmem Wasser stehen, und wäscht sie hierauf so lange in warmem Wasser ab, bis sie recht rein ist. Alsdann kocht man anderthalb Maaß Milch auf, thut die Schwade hinein, und läßt sie dikke kochen; thut etwa eine Messerspizze voll Salz dazu, läßt es wieder kalt werden, und wohl zwei Stunden stehen. Bei dem Kochen muß die Schwade wohl in Acht genommen werden, daß sie nicht zu stark kocht, sondern nur immer ganz sachte ausquillet. Hierauf rühret man ein halbes Pfund ungesalzene Butter zu Schaum, thut die Schwade mit Löffeln unter beständigem Rühren hinein, dann

von

von zehn Eiern das Gelbe und von zweien das Weisse, ein Viertelpfund klein gestossenen Zukker und drei Löffel voll Zimmetwasser. Dies alles rührt man, bis es schäumet, gießt es in die Tortenpfanne, welche mit Butter ausgeschmieret und mit Semmelkrume bestreuet werden muß, und bäkt es. Man kann auch die Tortenpfanne zum Bekker schikken, oder sie in den Bratofen, wenn der Braten herausgenommen ist, sezzen; alsdann wird aber der Dekkel nicht auf dieselbe gelegt. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zukker und Zimmet bestreuet und warm gegessen.

111. Kartoffelbrodt.

Man nimmt drei Viertelmaaß Milch, achtzehn Loth Butter, zwölf Loth Zukker, etwas Muscatenblumen, eine Theetasse voll Barm, drei Theile Mehl und ein Theil abgekochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln. Hieraus macht man einen mässig festen Teig, dem man die Form eines runden Brodtes giebt, und es bei dem Bekker gelbbraun bakken läßt. Man kann es auch in dem Bratofen bakken.

112. Waffeln mit Barm.

Man nimmt zwölf Eier, zwölf Löffel Mehl, ein Pfund Butter, ein Stük Zukker von vier Loth, Muscatenblumen, ein Quentchen gestossenen Zimmet, drei Löffel Rosenwasser, ein halbes Nössel süsse Sahne, einen guten Löffel voll dikken Barm und ein Spizglas Brantwein. Die Butter läßt man zergehen und giesset sie darnach in einen Topf; die Eier schlägt man in einen andern Topf, quirlet sie recht unter ein-

ander

ander und gieſſet die Butter hinzu. Man quirlet alsdann beides, Eier und Butter, mit dem oben angeführten, dem Mehl u. ſ. w. recht durch, und es muß ohngefähr ſo dikke ſein, wie Plinzenteig. Iſt die Butter ungeſalzen, ſo muß man etwas Salz hinein thun. Hierauf ſchmieret man das Waffeleiſen mit einer Spekſchwarte, und thut eine Kelle voll Teig hinein, legt es auf einen niedrigen Dreifuß, unter welchem etwas Feuer oder auch nur Kohlen ſind, bäkt die Waffeln auf beiden Seiten gelbbraun und thut ſie auf eine Schüſſel aus. Der Teig muß in einem groſſen Topfe am Feuer ſtehn, damit er gehörig aufgehen kann. Die Waffeln werden warm auf den Tiſch gegeben, und mit Zukker und Zimmet beſtreuet.

113. Zimmetröhren.

Man nimmt ein halbes Nöſſel weiſſen Franzwein und ein ganzes Loth Zimmet; der leztere muß recht fein geſtoſſen werden und mit dem Weine aufkochen, dann aber wieder kalt werden. Wenn dies geſchehen, ſo werden drei ganze Eier mit einem halben Viertel Zukker und einer abgeriebenen Zitronenſchale zu Schaum gerührt, uud dazu der Wein, zwei Löffel geſchmolzene Butter und ſo viel Mehl gethan, daß es wie ein Plinzenteig wird. Hierauf wird das Zimmetröhreneiſen mit einer Spekſchwarte geſchmieret, auf einen Dreifuß, unter welchem ſich Kohlen befinden, gelegt, und die Zimmetröhren auf beiden Seiten braun gebakken. Die beiden erſten Zimmetröhren werden gewöhnlich nicht ſogleich gut, und ſchmekken nach dem Eiſen: man nimmt ſie daher nicht gern auf

den Tisch; die folgenden rollet man allemal über ein rundes Holz, wenn sie noch warm sind, und legt sie auf eine Schüssel, bis dieselbe voll ist, da man sie alsdann mit feinem Zukker bestreuet. Man muß allemal nur einen halben Löffel voll Teig in das Eisen thun, sonst werden die Zimmetröhren zu dikke und bakken nicht aus, da, je dünner sie sind, desto besser sie ausbakken.

114. Zimmetröhren auf eine andere Art.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestossenen Zukker, drei Viertelpfund feines Mehl, zwölf Loth ungesalzene Butter, ein Loth gestossenen Zimmet, die halbe Schale einer Zitrone und einen Löffel voll Oranjenwasser. Alsdann werden zwei frische ganze Eier recht stark geschlagen, der Zukker, und darauf die geschmolzene Butter, das Gewürz und das Mehl dazu gerührt. Wenn alles unter einander gerührt ist, werden runde Kügelchen davon gemacht; in ein reines Leinentuch wird Butter gebunden, ein Zimmetröhreneisen damit bestrichen, und immer eine Zimmetröhre nach der andern gebakken. Wenn sie noch warm sind, werden sie auf ein rundes Holz gerollt, und wenn sie kalt geworden, auf eine Schüssel gelegt. Diese Masse wird eine gute Schüssel voll Zimmetröhren für eine Gesellschaft von vierzehn bis sechzehn Personen.

115. Polnische Pfannkuchen.

Man nimmt für vier Pfennig Semmeln, reibt sie klein, und giesset ein wenig gekochte Milch darauf, dekt sie zu und läßt sie kalt werden. Alsdann rühret man vier Eier, einen Löffel voll Rosenwasser und

zwei

zwei Löffel voll gestossenen Zukker dazu; rühret dies alles recht wohl unter einander, schmieret einen Tiegel mit Butter aus, giesset das Eingerührte hinein, sezt denselben auf Kohlen, legt einen Dekkel darauf, und auf diesen Kohlen, so läuft dies Gebakne in die Höhe, und schmekt gut. Man kann es nachher mit Zukker und Zimmet bestreuen.

116. Mürbe Sandkuchen.

Man nimmt das Gelbe von drei Eiern, drei starke Löffel voll gestossenen feinen Zukker, einen halben Löffel voll Zimmet, anderthalb Viertelpfund Butter, und etwas troknes feines Mehl. Dieses rühret man eine ganze Weile zu einem Teige, macht alsdann kleine runde Haufen davon, legt dieselben auf Papier, die mit Butter bestrichen und mit Semmelkrume bestreuet sind, bestreichet sie mit geschlagenem Eiweiß und bäkt sie in der Tortenpfanne oder in dem Bratofen, wenn der Braten heraus genommen worden; man muß aber wohl zusehn, daß sie nicht verbrennen. Es ist dieses ein sehr leichtes und wohlschmekkendes Gebaknes.

117. Sogenannte Spuhlen.

Man nimmt recht troknes feines Weizenmehl, vier ganze Eier, ein halbes Nössel Sahne, Rosenwasser, Zimmet, Muscatenblumen, auch Salz; und rühret dieses alles so dikke, wie einen Pfannkuchenteig ein. Alsdann beschmiert man eine Schüssel mit Butter, gießt das Eingerührte hinein, sezt sie auf einen Topf, in welchem Wasser kocht und dekt den Teig zu, so wird er gahr. Wenn er genug abgetroknet ist, so schneidet man ihn in lange Streifen in Gestalt der

Federspuhlen, sezt dann Butter oder Schmalz auf, und bäkt sie darin, worauf man sie in eine Schüssel legt und mit Zukker bestreuet.

118. Maultaschen.

Man nimmt ein Viertelpfund fein gestossenen Zukker und zwei Eier, schlägt dieses eine Viertelstunde lang mit einander, und rühret ein Viertelpfund geschmolzene Butter und ein Viertelpfund Mehl dazu. Alsdann mangelt man es auf, schneidet es mit dem Kuchenrade in viereckichte Stükke, legt auf jedes derselben etwas eingemachte Kirschen, schlägt es auf allen vier Ekken zusammen, bestreicht es mit dem Gelben von Eiern, und läßt es auf einem Bleche in der Tortenpfanne gelbbraun bakken.

119. Mörserkuchen.

Man nehme ein halbes Nössel Sahne, eben so viel Milch, etwas Mehl, ohngefähr zwei Kellen voll, etwas Barm, sechs bis acht Eier, etwas kleine Corinthen und ein wenig Salz. Diese Masse wird in einem Mörser gerieben, daß sie ein Teig wird, in welchem ein Löffel stehen kann, ohngefähr so wie zu Sprüzkuchen, und der Mörser auf Kohlen gesezt. Alsdann schmelzet man Butter in einem Casterolle, etwa zwei Finger hoch, oder auch gutes Schmalz: in dieselbe thut man von dem Teig gemachte Bälle, wie Schneebälle groß, und läßt sie gahr bakken.

120. Apfelgebaknes.

Man schneidet sechs gute Borsdorfer- oder vier grosse Bornäpfel in Scheiben, bratet sechs Loth Butter auf, thut die Apfelscheiben in dieselbe und schmo-

ret

ret sie in der Bütter gahr; nimmt alsdann vier ganze Eier und von zwei Eiern das Gelbe, kleine Rosinen, die vorher verlesen und gewaschen sind, abgezogene und gestossene Mandeln, zwei geriebene Semmeln und ein halbes Viertel Zukker; quirlet hierauf die ganze Masse in ein Nössel Milch, schmieret die Tortenpfanne mit Butter aus, giesset die Masse hinein, thut unten wenig, oben aber mehr Kohlen und läßt es auf beiden Seiten gelbbraun bakken. Alsdann macht man es behutsam von der Tortenpfanne los, legt es in eine Schüssel, macht eine Weinbrühe darüber und zwar auf folgende Art: Man nimmt zwei Theile weissen Franzwein und ein Theil Wasser, zusammen ein Nössel, ferner ein Stük Zukker, welches an einer Zitronenschale abgerieben worden, das Gelbe von vier Eiern und einen halben Löffel Mehl. Dies alles quirlet man kalt ein, sezt es auf Kohlen, bis es anfängt zu kochen, und gießt es alsdann über den Apfelkuchen. Man muß denselben aber so lange in der Tortenpfanne warm erhalten, bis man anrichten will.

121. Gebakkene Borsdorferäpfel.

Man nimmt so viel Borsdorferäpfel, als in einer Schüssel stehen können: es müssen aber ja recht gute sein. Diese Aepfel schälet man, schneidet das Kernhaus aus denselben, legt sie hierauf in einen Schmortopf, gießt so viel Milch auf dieselben, als nöthig ist, und läßt sie ganz langsam kochen. Wenn die Aepfel weich sind, nimmt man sie aus dem Topfe, daß sie kalt werden, und sezt hierauf von gutem Butterteige einen Rand auf eine Schüssel. Man kann

zu diesem Butterteige, da es nicht viel sein darf, ein Viertel gute Butter nehmen und dieselbe auswaschen; alsdann thut man etwas feines Mehl, ein Ei und ein halbes Glas Brantwein in eine Schüssel, macht davon einen Teig, mangelt die Butter dazwischen und rollet dann den Teig in einen langen Streif; worauf man, nachdem man diesen Rand etlichemal zusammen gemangelt, denselben auf eine zinnerne Schüssel thut, welche man vorher mit Butter bestrichen. Hat man aber etwa von Sahntorten Teig stehen, so kann man auch von diesem nehmen, einen umgerollten Rand davon machen, und denselben auf die zinnerne Schüssel sezzen: noch besser aber ist es, wenn es eine blecherne Schüssel ist. Der Teig wird alsdann etwas breit gemangelt und so aufgerollt, mit dem Gelben vom Ei bestrichen, welches man allemal recht rühret, daß es schaumig wird. Nun sezt man die Aepfel in die Schüssel; (allein man muß ja nicht vergessen, die Schüssel mit Butter zu beschmieren), nimmt hierauf ein halbes Pfund gute Mandeln, legt dieselben eine Viertelstunde lang in heisses Wasser, zieht sie ab, stößt dieselben mit etwas Rosenwasser recht fein, rühret dazu das Gelbe von acht Eiern, ein halbes Loth Zimmet, ein Viertelpfund Zukker und ein halbes Maaß Milch. Dieses alles wird recht unter einander gerührt, dazu etwas verlesene und gewaschene Corinthen gethan, von fünf Eiern das Weisse zu Schnee gerührt, eine Handvoll geriebene Semmelkrume dazu gethan und alles wohl unter einander gerühret, worauf man es über die Aepfel gießt, und in der Tortenpfanne bäkt. Auf den Dekkel thut man

etwas

etwas stärkere Kohlen, daß es gelblich bäkt: man muß aber ja dahin sehen, daß die Schüssel voll wird. Solte es eine sehr grosse Schüssel sein, so muß man von der Masse nach Proportion so viel von jeder Sache mehr nehmen, daß die Schüssel voll wird. Auch ist es besser, wenn Einer die Aepfel indeß zubereitet, daß der Andere die Mandelmasse zurecht macht, sonst werden die Aepfel braun, wenn sie lange abgeschält stehen; es ist auch nicht gut, wenn sie so lange auf der blechernen Schüssel stehen, ehe der Guß darauf kommt. Wenn die gebaknen Aepfel fertig sind, werden sie mit Zukker und Zimmet bestreuet. — Es ist dieses ein sehr wohlschmekkendes Essen, und kann unter guten Freunden die Stelle des Kuchens vertreten, aber auch etwas warm gegessen und als ein Zwischenessen bei einem Gastmahle aufgesezt werden.

122. Kleine Apfelkuchen mit einer Klare.

Man nimmt vier Eier und von Einem das Gelbe, dazu drei Kellen Milch, zwei Kellen Zukker und etwas fein gestossenen Zimmet; dies wird etwas zusammen gerührt, nach und nach etwas feines Mehl dazu gethan, und immer langsam durch einander gerührt, bis es recht klar ist. Alsdann nimmt man gute, süsse, grosse Aepfel, schälet dieselben ab, schneidet in der Mitte das Kernhaus heraus, wobei man sich aber wohl in Acht nehmen muß, daß man die Scheibe nicht entzwei bricht, daher man sie etwas dikke schneiden kann. Hierauf kehret man die Aepfelscheiben in der eingerührten Klare um, und läßt sie eine halbe Viertelstunde darin liegen. Alsdann sezt man in einer tiefen

fen Pfanne ungesalzene Butter oder Gänseschmalz, oder in Ermangelung dessen, Schweineschmalz auf; nimmt, wenn es anfängt zu braten, mit einer Kelle eine Apfelscheibe nach der andern und legt sie in das Schmalz; läßt sie langsam bakken, wendet sie um, rangirt sie alle, wenn sie auf beiden Seiten braun sind, auf eine Schüssel, die auf glühender Asche gestanden, damit sie warm geblieben. Wenn alle Aepfelscheiben in der Schüssel sind, bestreuet man sie mit Zukker und Zimmet, und giebt sie warm auf den Tisch.

123. Eine andere Art kleiner candirten Aepfelkuchen.

Man nimmt recht feines Weizenmehl, läßt dasselbe recht trokken werden, thut davon etwas in eine Schüssel, dazu etwas Breihansbarm und Zukker, welches man eine halbe Stunde zusammen rühret. Man muß aber ja darnach sehen, daß es nicht zu dikke, auch nicht zu dünne wird: es muß ohngefähr so sein, daß es ganz langsam von dem Löffel ablaufen kann. Alsdann nimmt man süsse Aepfel, schälet sie und schneidet sie in etwas dikke Scheiben, kehret dieselben in gerührtem Eiweiß um, tunket sie hernach in den Teig und bäkt sie in gebratener Butter oder Schmalz. Hat man etliche Stük fertig, daß sie auf beiden Seiten gahr gebakken sind, so legt man dieselben in ein Sieb, und läßt sie auf heisser Asche von fern am Feuer stehen, daß sie warm bleiben, bis sie insgesammt fertig sind; dann legt man eine Schicht in die Schüssel, streuet Zukker und Zimmet darüber, und hält eine Schaufel mit glühenden Kohlen darauf, daß er antroknet. So verfährt man

mit

mit allen, bis sie fertig sind, und streuet geriebene Zitronenschale darauf.

124. Eine Art Kirschgebaknes.

Man nimmt sechs Hände voll gebakne Kirschen, kocht dieselben und reibt sie durch einen Durchschlag, daß die Kernen zurük bleiben. Alsdann nimmt man für drei Pfennig Semmel, die in Milch geweicht gewesen und wieder ausgedrükt worden, und thut sie zu den Kirschen; ferner so viel gestossenen Zukker, daß es süß genug davon wird, vier ganze Eier, etwas gestossenen Zimmet und Zitronenschale. Man rühret es alles recht unter einander, daß es wie ein dünner Brei wird. Hernach schmieret man eine blecherne Schüssel mit Butter, schüttet das Eingerührte hinein, und läßt es langsam in der Tortenpfanne bakken, so ist es gut. Auf dem Dekkel müssen zu diesen Kuchen stärkere Kohlen sein, damit sie geschwind bakken.

125. Pufs.

Man macht einen guten Blätterteig, stößt darauf ein halbes Pfund abgezogene Mandeln recht fein, thut dazu das Gelbe von sechs Eiern, ein Viertelpfund Zukker und eine abgeriebene Zitronenschale. Dieses alles rührt man recht unter einander, schneidet länglichte Streifen von dem Teige, streichet von der Masse darauf, legt wieder einen Streif darauf, der wie der unterste ist, und bäkt dieselben in der Tortenpfanne auf dem Tortenbleche. Wenn sie fertig sind, bestreuet man sie mit gestossenem Zukker, und hält eine Schaufel mit Kohlen darauf, daß der Zukker antroknet.

Von der Zubereitung der Torten und verschiedenen Zukkerwerks.

126. Bisquittorte.

Man nimmt eilf ganze recht frische Eier, und von dreien das Weisse; die Eier werden in einen neuen Topf gethan, und etwas geschlagen. Alsdann wird ein halbes Pfund Zukker gestossen, und mit den Eiern anderthalb Stunden lang geschlagen, worauf ein halbes Pfund Kraftmehl und eine abgeriebene Zitronenschale dazu gethan wird. Will man es noch sicherer gut haben, so schlägt man das Gelbe von den Eiern mit dem Zukker erst drei Viertelstunden lang, schlägt das Weisse zu Schnee und thut beides zusammen. Das Kraftmehl wird nach und nach dazu gerührt: sobald es aber zusammen anderthalb Stunden geschlagen worden, muß es sogleich in die Form kommen. Wenn man eine kupferne Topfkuchenform hat, so kann man die Torte darin bakken und wenn sie gahr ist, umschütten; hat man aber einen blechernen Blumenreif etwa in der Form einer fünf oder sechs blättrichten Rose, (die auf das Tortenblech gefezt wird, und welche man auch ganz mit Papier ausgelegt, und dasselbe mit dünner ungesalzener Butter bestrichen und mit etwas Semmelkrume bestreuet haben muß), so kann man dieselbe oben mit kleingehakten, abgekochten Pistazien bestreuen, welche anbakken, und der Torte dadurch ein gutes

An-

Ansehen geben: man streuet aber die Pistazien erst darauf, wenn die Torte schon eine halbe Stunde gebakken worden, weil sie sonst das Ansehen verlieren. Sowohl diese Bisquittorte, als auch andere, müssen sehr behutsam gebakken werden, damit sie die Hizze nicht zu sehr befällt. Man muß deswegen die Tortenpfanne, worin man bakken will, erst ausprobiren: hat sie niedrige Beine, so müssen unten ja nur wenig Kohlen sein, daß die Torte nicht verbrennet. Man muß sie erst recht langsam bakken, und zuweilen nachsehen und probiren lassen, wie sie beschaffen ist. Hat man noch etwas von der Masse übrig, so kann man es in kleine kupferne Pastetenformen, die ganz dünn mit Butter ausgeschmieret und mit Semmelkrume bestreuet sind, giessen; man muß sie aber ja nur halb voll giessen, und sie noch auf einem Blech in den Ofen sezzen, und fleissig nachsehen, weil sie sonst leicht verbrennen. Man kann dieselben, wenn sie gahr sind, umkehren, sie auch mit gehakten Pistazien bestreuen, auf einem Tortenblech wieder in den Ofen schieben, und etwas anbakken lassen, welches sehr gut aussiehet. Die kleinen Bisquittorten kann man in Assiets um die grosse Torte rangiren.

127. Noch eine Bisquittorte.

Man nimmt dazu fünf Viertelpfund recht fein gestossenen Zukker, drei Viertelpfund Kraftmehl, achtzehn Eier, allein nur von neun Eiern das Weisse, und von einer Zitrone die abgeriebene Schale. Die Eier, der Zukker und die Zitronenschale werden eine halbe Stunde mit dem Quirl nach einer Seite geschlagen;

alsdann wird das Weisse zu einem so starken Schnee gequirlet, daß der Quirl in demselben stehet, worauf er hinzu gethan, und noch eine Viertelstunde lang geschlagen, das Mehl aber nach und nach dazu gethan und gleichfalls noch eine Viertelstunde geschlagen wird. Hierauf wird die Form mit Butter ausgeschmieret, mit Semmelkrume bestreuet, die Masse hinein gethan, und in der Tortenpfanne, oder bei dem Bekker gebakken.

128. Mandeltorte.

Man nimmt ein Pfund Mandeln und sucht dieselben recht aus, daß ja keine schlechte darunter bleiben. Diese Mandeln legt man eine Viertelstunde in kochendes Wasser und schälet dieselben ab; auch nimmt man vier Loth bittere Mandeln, und verfährt mit denselben eben so; stößt dann beide Arten in einem grossen Reibemörser mit etlichen Löffeln voll Rosenwasser recht fein, thut drei Viertelpfund gestossenen Zukker darunter, und stößt denselben noch einmal mit den Mandeln. Alsdann thut man es in eine Schüssel, und schlägt von sechzehn Eiern das Gelbe und eine abgeriebene Zitronenschale dazu; reibt alles zusammen eine halbe Stunde nach einer Seite recht durch; schlägt darauf von zehn Eiern das Weisse zu einem steifen Schnee und rühret es zur Masse: allein es muß Eine Person den Schnee quirlen, und die Andere die Mandelmasse rühren. Sobald der Schnee nun, wenn er steif gequirlet, zu der Mandelmasse gerührt worden, muß dieselbe eingethan werden, nachdem der Tortenreif zuvor mit einem dünn mit Butter

be-

beschmierten Papiere ausgelegt worden. Hierauf wird sie auf das Tortenblech, auf welchem ein weisses mit Butter bestrichenes Papier befindlich ist, gesezt, und in der Tortenpfanne langsam gebakken, bis sie gahr ist. Eine Stunde lang muß eine Mandeltorte allemal bakken: man muß sie nur bei dem Einrühren sowohl als bei dem Bakken recht in Acht nehmen. Die Mandeln muß man recht hurtig stossen, damit sie nicht ölicht werden, daher ein grosser kupferner Mörser hierzu gut ist, weil man denselben recht blank erhalten kann; auch muß man die Form ja nicht zu voll thun, daß die Masse in die Höhe gehen kann. Der Tortenreif muß zum Aufspringen gemacht sein, so daß man die Torte mit dem Bleche auf eine Schüssel sezzen kann. Wenn man einen Zukkerguß von Eierweiß nnd feinem Zukker, wie ich denselben beim Beschluß dieser Abtheilung beschreiben werde, darüber macht, so giebt es derselben ein gutes Ansehen, welches noch verschönert wird, wenn man diesen Zukkerguß auch mit Blumen von Glaskirschen, grünen Pomeranzen, gelben eingemachten Pomeranzenschalen und Zitronat belegt. Man muß ja bey dem Bakken dahin sehen, daß oben nicht gleich zu starkes Feuer ist, damit die Hizze die Torte nicht zu heftig befällt, und diese alsdann nicht in die Höhe geht. Man thut daher wohl, wenn man unter der Tortenpfanne und auch auf den Dekkel etwas Kohlen legt, ehe man die Torte eingießt, so ist dieselbe schon warm; und erhält man gelinde Hizze, so ist sie alsdann zum Bakken am bequemsten. Wenn sie hingegen gleich im Anfang zu starke Hizze bekommt, so werden die Mandeln fest,

und

und die Torte verliert ihren völligen guten Geschmak. Die Mandeln müssen so fein wie Butter gerieben sein, denn sind sie grob gestossen, so hält auch dies die Torte nieder. Ich habe zwar in meinem ersten Unterrichte schon gute Vorschriften zur Zurichtung der Mandeltorten gegeben, allein man lernet durch Erfahrung immer zu, und bei dem Tortenbakken habe ich unter andern vielfältig die Erfahrung gemacht, daß der Tortenteig besser wird, wenn er sogleich, nachdem er gerührt ist, in die Form kommt.

129. Brodttorte.

Man nimmt ein Viertel Brodt, schneidet davon runde Scheiben, röstet diese in dem Bratofen oder bei dem Bekker gelbbraun, zerstößt sie in einem Mörser recht fein, und siebt sie zerstossen durch ein feines Haarsieb oder durch ein loses Tuch. Man wiegt hierauf von diesem Brodte ein Pfund und vier Loth, nimmt dann drei Viertelpfund Mandeln, zieht denselben die Schale ab, und stößt sie mit Rosenwasser recht fein; ferner ein Pfund von dem feinsten Zukker, stößt denselben gleichfalls so fein, wie möglich, und reibt ihn durch ein Pudersieb. Alsdann nimmt man von neun Eiern das Gelbe, ein halbes Loth Zimmet, und rühret die Eier und den Zukker mit noch neun ganzen Eiern eine halbe Stunde mit den Mandeln und einer halben abgeriebenen Zitronenschale. Das Weisse von sechzehn Eiern wird zu Schnee geschlagen, worauf es mit dem Brodte zulezt in die Masse kommt und noch etwas durchgerührt wird. Hierauf wird das Tortenblech in die Tortenpfanne gelegt, ein Tortenreif darein

gesezt,

gesezt, auf das Tortenblech ein Papier, das dünne mit Butter beschmiert und mit Semmelkrume bestreuet worden, gethan, der Tortenreif aber ganz mit Papier ausgelegt. Sobald der Schnee zu der Masse gethan worden, muß alles in die Tortenpfanne gethan, dieselbe mit dem Dekkel zudekt, unten aber nur wenig, oben aber mehrere Kohlen gelegt werden. Die Torte muß eine Stunde lang bakken: alsdann probiret man dieselbe mit einem kleinen weissen Holzspahne: bleibt er trokken, so ist die Torte gahr; ist er aber klebrigt, so ist sie noch nicht gahr. Man muß sie langsam bakken, denn hat die Torte zu jähling Hizze, so fällt sie und wird klitschigt. Einen Zukkerguß macht man gerne auf eine Brodttorte, weil er sich gut auf derselben ausnimmt.

130. Sandtorte.

Man nimmt ein Pfund Schmelzbutter und reibt sie zu Schaum; alsdann nimmt man vier Eier, ein Spizglas Brantwein ein Pfund Zukker, auch ein Pfund feines Kraftmehl, welches nach und nach eingerühret wird. Hierauf wird eine Tortenpfanne mit Butter eingeschmiert, die Masse hinein gegossen und in derselben im Tortenreife, welcher mit Papier ausgelegt, mit Butter beschmiert und mit Semmelkrume bestreut worden, gebakken.

131. Zitronentorte.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, eben so viel Zukker, fünf ganze Eier, von fünf Eiern das Gelbe, und von zwei Zitronen die gelbe abgeriebene Schale; thut dies zusammen in einen irdenen Tiegel, sezt

es

es auf Kohlen und rührt es, daß es wie ein Rührei wird; läßt es alsdann kalt werden, thut es in eine Schüssel und drükt den Saft von zwei Zitronen dazu. Hierauf thut man ein Quentchen gestossenen Zimmet und ein klein wenig Kardamum dazu, schmiert dann eine Tortenpfanne mit Butter aus, und bäkt die Torte auf beiden Seiten. Unter die Tortenpfanne legt man nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen. Die Torte muß reichlich mit Zukker und Zimmet bestreuet werden, wenn sie aus dem Ofen kommt. Man muß sich bei dem herausnehmen derselben sehr in Acht nehmen. Es wird auch von dieser Masse nur eine kleine Torte, die aber sehr angenehm schmekt.

132. Krafttorte.

Man nimmt feine Stärke, macht sie mit dem Mangelholze zu feinem Mehl, und reibt sie durch das Pudersieb: wenn sie durchgesiebt worden, muß sie achtzehn Loth wiegen. Alsdann nimmt man drei Viertelpfund feinen Zukker, stößt ihn in einem Mörser recht fein, und reibt ihn gleichfalls durch das Puder-sieb, daß er wie feines Mehl wird, und schlägt hierauf zwölf ganze Eier eine Stunde lang nach einer Seite mit neun bis zehn neuen Besenreisern, die abgewaschen und wieder getroknet sind, daß sie keinen dumpfichten Geschmak haben. Wenn es eine Stunde so geklopft ist, wird die Stärke hinein gethan, beides zusammen noch etwas geschlagen, und darauf in die Tortenpfanne gethan, welche erst mit Butter ausgeschmieret werden muß, ehe die Masse hinein kommt. In die Krafttorte kommt ausserdem noch für einen

Gro-

Groschen Franzbrantwein, welches man ja nicht vergessen muß, und etwas gestossene Nelken. Sie wird wie die andern Torten gebakken.

133. Kartoffeltorte.

Man thut unter achtzehn Loth fein gestossenen Zukker das Gelbe von zwölf Eiern und eine Zitronenschale, und rührt dies zusammen eine Viertelstunde lang. Alsdann nimmt man ein Pfund Kartoffeln, die vorher abgeschält, und etwas abgekocht sind, reibt sie auf der Reibe klein, und rührt sie zu der Masse. Zulezt schlägt man das Weisse von den zwölf Eiern zu Schnee und rührt ihn zu der Masse. Hierauf wird die Form mit Butter ausgeschmiert und die Torte bei gelinder Hizze im Bratofen oder in der Tortenpfanne gebakken.

134. Zimmettorte.

Man nimmt drei Viertelpfund feinen Zukker, stößt denselben recht fein, und reibt ihn durch ein Pudersieb. Alsdann schlägt man von achtzehn Eiern das Gelbe mit dem Zukker eine halbe Stunde mit neuen rein abgewaschenen und wieder getrokneten Besenreisern nach einer Seite; thut hierauf zwei Loth fein gestossenen Zimmet dazu, quirlet das Weisse von neun Eiern zu einem starken Schnee, rührt es dazu, und schlägt es noch eine Viertelstunde. Hierauf thut man drei Viertelpfund Kraftmehl nach und nach dazu und legt die Masse sogleich in den Tortenreif, welcher wie bei andern Torten zubereitet wird.

135. Gewürztorte.

Man nimmt von allem, wie bei der vorigen Torte, allein man nimmt nur ein Loth Zimmet, ein Quentchen fein gestossene Nelken, und eine abgeriebene Zitronenschale, und verfährt übrigens wie bei der vorigen Torte.

136. Englische Torte.

Man nimmt ein Pfund feines Weizenmehl, ein Pfund Schmelzbutter, ein Pfund Zukker, sechzehn frische Eier, vier Löffel dikken süssen Barm, welcher zu Schaum gequirlet wird. Das Gelbe der Eier wird in einem Topf eine halbe Stunde nach einer Seite geschlagen; alsdann thut man von dem Weissen der Eier, welche man zu einem steifen Schnee gequirlet, einen Löffel voll dazu; dann einen Löffel Butter, hierauf einen Löffel Zukker, dann einen Löffel Mehl: dies immer so abwechselnd, bis die Masse alle ist. Einer muß die Masse schlagen und der Andere muß zuthun. Hierauf wird ein Tortenreif fett mit Butter ausgeschmiert in die Tortenpfanne gesezt, und die Masse hinein gethan. So bald dieselbe in die Höhe gegangen, wird sie gebakken, und alsdann ein Zukkerguß darüber gemacht.

137. Eine Art Zitronentorte mit Blätterteig.

Man nehme von fünf Zitronen die Schalen, die man recht fein reibt, und funfzehn Eier, schlage die Eier in eine Schüssel, thue die Zitronen und ein Viertelpfund fein gestossenen Zukker dazu, sehe aber ja dahin, daß die Zitronen nicht bitter sind, auch giesse

gieſſe man den Zitronenſaft durch ein Haarſieb, daß keine Körner darunter kommen. Während Jemand dies zuſammen eine Viertelſtunde lang rührt, ſo muß ein Anderer das Eierweiß von den funfzehn Eiern in einem neuen Topf zu einem dikken Schnee quirlen, worauf man denſelben zu der Maſſe rührt. Hierauf ſtreichet man dieſelbe auf einen Blätterteig, den man ſchon vorher fertig gemacht haben muß, ſchneidet denſelben zakkigt, macht die Maſſe mit einem Meſſer glatt und bäkt ſie in der Tortenpfanne. Zu dieſem Blätterteige nimmt man ein Ei, zwei Loth Zukker, ein wenig Muſcatenblumen und ein Weinglas Brantwein; theilet feines Meizenmehl in einer Schüſſel von einander, ſchlägt das Ei hinein und thut das Uebrige dazu; macht alsdann einen feſten Teig, mangelt denſelben recht breit aus einander, nimmt ein halbes Pfund ausgewaſchne Butter, troknet dieſelbe in einer Serviette ab, und legt ſie zwiſchen den Teig. Wenn dies geſchehen, ſchlägt man den Teig über, und mangelt denſelben neun bis zehnmal, wie ich dies ſchon in meinem Unterrichte beſchrieben habe: allein man muß ja höchſt ſorgfältig ſein, daß man den Blätterteig nicht in der Wärme macht, denn ſobald derſelbe warm wird, geräth er ſchlecht und wird feſt; iſt es ja warm Wetter, ſo muß man denſelben ſowohl, wie die Butter, in den Keller ſezzen, daß er hart bleibe: allein zu feſt muß man ihn auch nicht kneten, doch ſo, daß er nicht an das Mangelholz anklebt. Es iſt eine wirkliche Kunſt, einen guten Blätterteig zu machen, und man lernet dies nur durch lange Uebung und Erfahrung. Beim Bakken dieſer Zitronentorte iſt noch

zu bemerken, daß man den ausgezakten Rand oben mit dem Gelben von Ei bestreichen muß, aber nicht die Seiten, sonst klebt es zusammen. Die Torte legt man in die Tortenpfanne auf das Tortenblech, auf welchem ein mit Butter bestrichnes und mit Semmelkrume bestreutes Papier liegt. Erst muß allemal zu der Blättertorte ein Finger hoch grober Sand in der Tortenpfanne sein; auf demselben muß Papier und hierauf das Tortenblech liegen. Die Tortenpfanne muß vorher warm gemacht sein, damit der Teig gleich bakken kann. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird dieselbe mit Zukker bestreuet.

138. Eine Art Wienertorte.

Man nimmt ein Pfund geschmolzene Butter, die aber ganz ohne Salz sein muß, und ein Pfund feines Mehl: die Butter muß erst wieder kalt sein, und drei Viertelstunden lang gerührt werden. Alsdann thut man gestossenen Zukker dazu, und macht sie so süß, als man sie haben will, thut hierauf das Pfund Mehl nach und nach hinein; (man kann auch etwas mehr nehmen), legt den Teig auf ein Bret, welches mit feinem Weizenmehl bestreuet ist, zusammen, mit der Hand wird er wieder ausgedrükt, zusammengelegt und noch einmal ausgemangelt. Der Teig muß nicht dikker als ein Messerrükken sein. Dann fällt man die Masse mit eingemachten Quitten, oder Kirschmus, oder mit anderem Eingemachten, das man hat, und macht von dem Teige, der in Streifen geschnitten ist, einen Dekkel darauf, bestreicht

sie

sie mit einem Ei, und bäkt die Torte in der Tortenpfanne gelbbraun. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird sie warm mit Zukker und Zimmet bestreuet, und beim herausnehmen wohl in Acht genommen, daß sie nicht zerbricht.

139. Quittentorte.

Man nimmt ein halbes Schok Quitten, nachdem sie groß sind, schälet dieselben und schneidet das Kernhaus heraus. Alsdann kocht man sie mit halb Wein und halb Wasser weich, und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz trokken werden. Alsdann reibet man sie durch einen Durchschlag, und thut sie in einen Reibemörser, in welchem ein halbes Pfund Butter zu Schaum gerieben. Hierauf nimmt man für acht Pfennig Semmel dazu, die in Milch geweicht und wieder ausgedrükt worden, und reibt sie eine Weile mit der Butter und den Quitten, dann von zwanzig Eiern das Gelbe, ein halbes Pfund gestossenen Zukker und ein halbes Loth gestossenen Zimmet. Dieses alles wird recht unter einander gerührt, das Weisse zu Schnee geschlagen, alsdann von einem guten Blätterteige eine Unterplatte gemacht, das Eingerührte darauf gegossen, und in der Tortenpfanne gebakken.

140. Geschwinde Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund Zukker, ein halbes Pfund Reismehl und von einem Ei das Gelbe. Dieses reibet man in einem Reibemörser recht durch einander, würket es alsdann

mit

mit etwas feinem Mehl auf einem Bret zu zwei Boden, legt die Unterplatte auf das Tortenblech, streicht Kirschmus hinein, und bedekt es mit der Oberplatte, welche ausgeschnitten und mit dem Gelben vom Ei bestrichen wird, worauf man sie in der Tortenpfanne bäkt.

141. Marktorte.

Man nimmt für einen Groschen Wassersemmel, schneidet die Rinde davon ab, und weichet die Krume in Milch ein, alsdann thut man sechs gestossene Zwiebak, acht Eier, drei Viertelpfund Zukker, ein Loth Zimmet, ein Pfund Rindermark und geschnittene Orangenschale dazu. Die Semmel drükt man aus, das Mark aber hakt man ganz klein und rührt beides unter einander, stößt hierauf den Zimmet und Zukker und rührt ihn dazu, auch die kleingeschärbte Orangenschale und die Eier. Will man die Torte recht gut haben, so rührt man das Gelbe der Eier mit dem Zukker eine Viertelstunde lang, alsdann die Semmel und das Mark, und zulezt das Weisse der Eier, welches man zu Schnee gequirlet hat, dazu. Hierauf macht man einen Rand und Unterplatte von gutem Blätterteig, thut das eingerührte Mark darauf, bestreicht den Blätterteig mit dem Gelben vom Ei und bäkt die Torte in der Tortenpfanne. Man muß sie aber ja sorgfältig bakken, zu langsam muß das Feuer nicht sein, weil sie sonst leicht feste wird, zu geschwind muß man sie aber auch nicht bakken, weil sie sonst leicht verbrennt. Daher thut man wohl,

wenn

wenn man vorher unter die Tortenpfanne, und auch oben auf den Dekkel derselben, Kohlen legt, ehe man die Marktorte hinein sezt. So bäkt sie gleich und wird sehr gut.

142. Krebstorte.

Man nimmt ein halbes Schok Krebse, kocht dieselben ohne Salz, macht ihnen alsdann die Schwänze aus und hakt sie ganz klein: das Uebrige von den Krebsen wird recht klein gestossen. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund frische ungesalzene Butter, bratet die gestossenen Krebsschalen in derselben recht durch, drükt diese Krebsbutter durch einen Durchschlag und thut die kleingehakten Krebsschwänze in dieselbe, nimmt alsdann ein halbes Pfund abgezogene mit Rosenwasser gestossene Mandeln und acht Loth Zukker, rühret dieses alles recht unter einander, legt ein Tortenblech in die Tortenpfanne und auf dasselbe ein mit Butter beschmiertes Papier. Man nimmt ferner drei ganze Eier und etwas Mehl, reibt es unter den Teig, mangelt alsdann einen Boden, macht einen umgerollten Rand und legt eingemachte Pomeranzen und Glaskirschen hinein, von dem übrigen Teige macht man einen gittrichten Dekkel. Man bestreicht hierauf die Torte mit der Krebsbutter und läßt sie in der Tortenpfanne gelbbraun bakken. Sie schmekt sehr gut, es muß aber bei derselben wohl in Acht genommen werden, daß der Teig nicht zu fest, aber auch nicht zu dünne sei, und daß sie gehörig gebakken werde.

143. Torte von Sauerkohl.

Man nimmt so viel Sauerkohl, als man zu gebrauchen denkt, wässert ihn vier und zwanzig Stunden lang ein, und giebt ihm öfters frisches Wasser. Alsdann kocht man denselben im Wasser gahr und drükt ihn aus, nimmt ferner ein halbes Pfund Zukker, thut denselben in ein Casteroll, läßt ihn mit weissem Franzwein kochen, bis er sich etwas ziehen läßt, thut alsdann den Sauerkohl hinein und läßt ihn damit durchkochen, auch eine Zitronenschale, die in länglichte Streifen geschnitten, wird damit durchgekocht, und etwas klein geschnittener Zitronat zu dem Zukker in das Casteroll gethan. Es muß alles recht unter einander gerührt werden. Wenn es so eine Weile durchgerührt worden, so wird es, wenn es völlig abgekühlet, auf einen zubereiteten Blätterteig, wie er sich zu der Kurländischen Reistorte unter diesen Vorschriften befindet, gegossen. Der Teig wird auf ein Tortenblech gelegt und bogenweise ausgeschnitten, die Masse wird auf den Teig gestrichen, und wenn sie recht glatt gemacht worden, wird von dem Teige ein Blatt zum Dekkel ausgeschnitten, auf die Torte gelegt, dieselbe mit dem Gelben vom Ei bestrichen und in der Tortenpfanne langsam gebakken. Es ist bei dieser Torte noch zu bemerken, daß, wenn der Zukker etwas dikke ist, und der Sauerkohl hinein kommt, man sich in Acht nehmen muß, daß man denselben nicht so sehr klein rühret, weil es ihm sonst seine Annehmlichkeit benimmt. Diese Torte schmekt übrigens, wenn sie recht gemacht ist, sehr gut.

144. Torte von Mohrrüben.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, ziehet sie ab, und stößt sie mit etwas Rosenwasser recht fein. Alsdann nimmt man gelbe Rüben, schrabt sie rein ab, und reibt diese auch recht fein. Man wiegt zu dem halben Pfunde Mandeln ein halbes Pfund geriebene Mohrrüben, und reibt beides eine Viertelstunde lang. Dann nimmt man von fünf Eiern das Gelbe, ein Viertel fein gesiebten und gestossenen Zukker, und rührt dies mit den Mandeln und Mohrrüben eine halbe Stunde. Hierauf nimmt man das Eiweiß von den fünf Eiern und schlägt es zu Schnee, thut dieses unter die Masse, und rührt eine Hand voll Semmelkrume, welche fein gerieben und durch einen Durchschlag geschlagen, hinein. Sobald der Schnee unter der Masse ist, muß die Torte gebakken werden, und zwar auf folgende Weise: Das Tortenblech wird mit Butter bestrichen und mit Semmelkrume bestreut. Alsdann sezt man den Tortenreif in die Form auf das Blech, legt den Reif mit Papier aus, welches mit Butter bestrichen und mit Semmelkrume bestreut worden; giesset dann die eingerührte Masse hinein, legt den Dekkel auf die Tortenpfanne, legt unten gelinde, und auf den Dekkel starke Kohlen, läßt sie langsam bakken, und probirt sie, wie gewöhnlich. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie mit Zukker und Zimmet bestreuet. Der Reif muß, wie bekannt, auch bei dieser Torte so gemacht sein, daß man auf einer Seite den Drat aufmachen, und man ihn so abnehmen kann, damit man die Torte mit dem Tortenbleche auf die Schüssel sezzen kann.

145. Erbsen-

145. Erbsentorte.

Man nimmt ein Pfund Schmelzbutter, reibt sie zu Schaum, thut in dieselbe zwanzig Eier, aber nur von zehn Eiern das Weisse; rühret es wohl und thut noch ein halbes Pfund Zukker, ein wenig Zitronenschale, etwas Zimmet und Muscatenblumen dazu. Unter diese Masse nimmt man ein Pfund gekochte, und so trokken wie möglich durchgeschlagene Erbsen, und rührt es noch eine Viertelstunde zusammen. Alsdann macht man einen dünnen Boden von Blätterteig, legt denselben auf ein Tortenblech, streicht die Erbsenmasse darauf, und läßt es langsam bakken.

146. Torte Crocando.

Man nimmt ohngefähr zwei Hände voll Mehl, eine Hand voll fein gestossenen und durchgesiebten Zukker, ein halbes Loth Zimmet, von fünf Eiern das Gelbe, und einen Löffel voll weissen Wein; macht hiervon einen Teig, so fest als es sein kann. Dann bestreuet man ein Kuchenbret mit Mehl, legt den Teig darauf und mangelt denselben zu zwei dünnen Blättern. Das unterste Blatt legt man auf das Tortenblech, das man, wie bei allen andern Torten geschiehet, mit Papier bedekt hat. Alsdann nimmt man recht schönes Pflaumenmus, das etwas steif gekocht worden, ferner etwas weissen Franzwein, gewürfelte Zitronenschale, fein gestossenen Zukker und Zimmet, rühret dieses unter das Pflaumenmus, streichet dasselbe auf eine Platte von dem aufgemangelten Teige; oder hat man kein Pflaumenmus, so kann

man

man von eingemachten Früchten etwas auf den Boden legen. Hierauf wird von dem Teige ein Oberblatt gemacht, der obere und untere Rand aber muß egal sein und bogigt ausgeschnitten werden. Alsdann wird die Torte in den Ofen gesezzet und gebaken. Wenn die Torte gahr ist, so nimmt man zwei Eiweiß, schlägt es zu Schnee und thut sechs Löffel feinen Zukker dazu, rühret dies recht unter einander, streichet es dann auf den Dekkel, und läßt es in der Tortenpfanne abtroknen. Man muß aber unter dieser Torte kein starkes Feuer haben, sonst verbrennt sie leicht.

147. Eiertorte.

Man nimmt dreizehn Eier, schlägt sie in einen Tiegel, und macht sie zu dünnem Rührei; alsdann schüttet man sie in einen Reibemörser, und reibet sie eine ganze Weile, je länger je besser. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund Butter, und reibt dieselbe zu Schaum; ferner drei Löffel voll Rosenwasser, drei ganze Eier, und von zwei Eiern das Gelbe, eine Hand voll Semmelkrume und sechs Löffel voll Zukker. Dieses alles wird so lange gerühret, bis es Schneeweiß wird; dann legt man ein Blatt von gutem Butterteige auf das Tortenblech in die Tortenpfanne, und gießt das Eingerührte darauf. Es kann zu dieser Torte von dem gewöhnlichen Blätterteige genommen werden, besser aber ist es, wenn er auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt drei Viertelpfund Butter, die nicht gesalzen ist, zertheilet sie in kleine Stükchen, thut das Mehl auf ein Bret, behält aber

etwas

etwas davon zum Auswürken zurük, und knetet die Eier geschwind in die Butter, daß sie nicht zergehen. Alsdann nimmt man ein halbes Nössel Sahne, quirlet in dieselbe drei Eier, rühret es unter die Butter und das Mehl, und knetet es nun mit dem andern Mehle auf dem Kuchenbrete zu einem mürben Teig. Man sezzet denselben in den Keller, daß er etwas bestarret, etwa eine Stunde lang: alsdann mangelt man ihn auf das Tortenblech auf, macht einen umgerollten Rand, gießt die Eiermasse darauf, und läßt es recht geschwinde bakken. Es ist noch besser, wenn der Butterteig erst in die Tortenform kommt, und unten ein wenig Kohlen sind, daß er betroknet. Alsdann wird die Masse darauf gegossen und gebakken.

148. Kurländische Reistorte.

Man nimmt zwölf Loth recht guten Reis, wäscht ihn erst mit heissem Wasser ab, und brühet ihn darauf mit kochendem Wasser, welches man eine Viertelstunde auf dem Reis stehen läßt, damit er recht weiß wird. Wenn dies geschehen, läßt man denselben im Wasser weich kochen, gießt ihn in einen Durchschlag, daß das Wasser recht rein abläuft; nimmt alsdann ein halbes Pfund feinen Zukker, der recht klein gestossen ist, und schlägt denselben mit dem Saft von sechs Zitronen eine Viertelstunde lang. Die Schale von den Zitronen und ein Stük bittere Pomeranzenschale kocht man im Wasser weich, gießt hierauf das Wasser ab, und schneidet die Zitronen- und Pomeranzenschale recht fein. Wenn man dies gethan, so thut man es zum

Reis,

Reis, und rühret es alles mit demselben recht durch. Einen Butterteig dazu macht man alsdann auf folgende Art: man nehme drei ganze Eier, und von drei Eiern das Gelbe, ein Weinglas voll Brantwein, ein Stük frisch ausgewaschne Butter von einem halben Pfunde, und so viel Mehl, daß es ein guter Teig wird. Hierauf nehme man den Teig, mache ihn breit von einander, die Butter auch ganz breit und dünn; lege die Butter auf den Teig, und klappe denselben darüber, wie man es bei anderm Blätterteige macht, mangele es zusammen, und schlage den Teig immer nach einer Seite über, bis man es zehnmal gemangelt und wieder zusammen geschlagen hat. Alsdann nehme man die Tortenpfanne, lege erst einen Finger hoch troknen grauen Sand in dieselbe, ein Papier, darauf das Tortenblech mit einem mit Butter beschmierten Bogen Papier, und auf dieses den Blätterteig, und schneide denselben mit einem scharfen Messer in Boger aus. Alsdann thut man die eingerührte Reismasse darauf, macht es mit einem Messer recht gerade, schneidet Zitronat und eingemachte Rosenäpfel in Stükken, und zieret die Torte mit Blumen davon aus. Dann bäkt man dieselbe recht langsam, und giebt unten nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen. Wenn die Torte gahr ist, so legt man sie auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit Zukker und Zimmet.

149. Spinattorte.

Man macht einen guten Blätterteig, wie ich denselben oft beschrieben; alsdann nimmt man einen

guten

guten Theil Spinat, verliest und wäscht denselben rein, kocht ihn mit etwas Wasser nur einmal auf, giesset das Wasser ab, und statt dessen weissen Franzwein, oder in Ermangelung desselben Landwein daran, und läßt ihn mit demselben ganz weich kochen. Hierauf rühret man ihn vermittelst eines Kochlöffels durch einen Durchschlag, thut etwas Rosenwasser, ein gutes Theil gestossenen Zukker und Zimmet dazu, und läßt ihn hiermit so lange kochen, bis es ganz dikke wird. Hierauf macht man den Teig zu zwei Platten auf ein Papier, schneidet ihn zakkigt aus, streicht die Spinatmasse in die Mitte hinein, legt wieder ein Blatt Teig darauf, bestreicht sie mit dem Gelben vom Ei, und läßt sie gehörig bakken. Man kann auch Spinattorte so zurichten, daß man erst einen mürben Butterteig macht, alsdann den Spinat mit Wasser abkocht, das Wasser abgiesset und ihn recht fein schärbt; dann denselben mit gewaschenen Corinthen, abgeriebener Zitronenschale und Zukker durchkochen läßt. Man läßt ihn dann kalt werden, mangelt den Teig und schneidet ihn rund und zakkigt, streichet den Spinat darauf, macht einen Dekkel von Teig darüber, und läßt die so zubereitete Torte in der Tortenpfanne gahr bakken. Man muß aber ja nachsehen, daß der Spinat nicht zu viel Feuchtigkeit hat, weil dies sonst die Torte zu fest macht.

150. Melonentorte.

Man macht einen recht schönen Blätterteig, nachdem man die Torte groß haben will, mangelt denselben auf, schneidet ihn zakkigt aus, und legt

ihn

ihn auf ein mit Butter bestrichenes Papier. Die Melonen aber bereitet man auf folgende Art: man nimmt eine recht reife Melone, und hängt sie an einem Band noch etliche Tage in die Sonne, daß sie recht überreif wird; alsdann schneidet man sie in Stükken, und kocht sie mit etwas weissen Wein, Zukker und Zimmet zu Mus; rühret dieses Mus durch einen Durchschlag und läßt es kalt werden. Hierauf stößt man zwei bis drei Zwiebak und rührt sie unter das Mus, damit es die gehörige Consistenz bekommt; streicht dann die Masse auf den Blätterteig, bedekt sie mit einem Blatt Teig, bestreicht die Torte mit dem Gelben vom Ei und läßt sie langsam bakken. Man kann auch auf folgende Art eine sehr schöne Melonentorte machen: man macht einen mürben Butterteig von einem Pfund ausgeschmolzener Butter, einem Pfund Mehl, zwei Eiern, einem Glas Wein und einem Viertel fein gestossenen Zukker, wie ich denselben bei dem Aepfelkuchen beschrieben. Alsdann nimmt man eine recht reife Melone, schält dieselbe, schneidet sie in länglichte Scheiben, legt sie in eine Assiette und kocht weissen Wein mit Zukker, auch etwas gestossenen Zimmet auf. Man kocht den Zukker und Wein so lange, bis er etwas diklicht wird; alsdann giesset man ihn über die Melone, und läßt es so etliche Stunden stehen. Dann mangelt man den Teig zu einer runden Unterplatte, macht einen umgerollcten Rand um denselben, welchen man mit dem Gelben vom Ei bestreicht, legt den Teig auf Papier in die Tortenpfanne, die Melonen darauf, und streuet hin und wieder etwas gestossene Nelken. Man bäkt hierauf die Melonentorte in

der Tortenpfanne, und bestreuet sie, wenn sie gebakken, mit Zukker und Zimmet. Für Personen, die den Melonengeschmak lieben, ist dieses eine sehr delikate Torte, die wenig Umstände macht: allein sie muß oben nur langsame Hizze haben, weil die Melonen sonst zu sehr betroknen.

151. Torte von rothen Rüben.

Man macht zuerst einen guten Blätterteig, alsdann nimmt man von den dunkeln rothen Rüben, kocht dieselben in Scheiben geschnitten zu Mus, thut etwas Zukker, etwas Zimmet, ein wenig Salz, auch etwas Wein dazu, und läßt es wieder zu einem Mus kochen. Hierauf streichet man die Masse, wenn sie kalt ist, auf den Blätterteig, legt ein Oberblatt darauf, schneidet es zakkigt aus, bestreicht die Torte mit dem Gelben vom Ei, und läßt sie langsam bakken. Man kann sie mit einem Zukkerguß überziehen, oder auch nur Zukker darauf streuen, wenn sie noch in der Tortenpfanne ist, und denselben antroknen lassen.

Vom Zukkergebakenen.

152. Mandelspähne.

Man nimmt das Gelbe von acht Eiern, die recht frisch sind, dazu drei Viertelpfund süsse und ein Viertelpfund bittere Mandeln. Die Mandeln legt man eine Viertelstunde lang in kochendes Wasser, zieht die Haut ab, und stößt sie in einem Mörser mit etlichen Löffeln voll Rosenwasser recht fein, wozu man aber einen etwas grossen Mörser nehmen muß, der eine starke Keule hat, damit das Reiben der Mandeln nicht so lange aufhält. Alsdann nimmt man ein Pfund feingesiebten Zukker, und reibt von zwei Zitronen die Schale ab: die Mandeln aber reibt man mit den Eiern eine halbe Stunde, schlägt hierauf das Eiweiß zu Schnee, und rührt es unter einander, man muß es aber noch eine Viertelstunde mit einander reiben; alsdann streicht man von der Masse einen Messerrükken dikke auf ein verzinntes Blech, das mit weissem Jungferwachse bestrichen ist, und bäkt die Mandelspähne entweder in dem Bratofen, wenn der Braten herausgenommen ist, oder in der Tortenpfanne. In dem Bratofen ist es darum besser, weil man ein länglichtes Blech hinein schieben kann, worauf die Mandelspähne bakken; man muß aber erst probiren, ob auch der Ofen nicht zu heiß sei, denn da es eine dünne Masse ist, so verbrennet es sonst leicht. Man probirt daher erst ein Papier

auf dem Ofen: wenn dasselbe nur gelb wird, so ist der Ofen recht, und man muß alsdann immer etwas Kohlen in demselben haben, daß das Gebakne egal gelbbraun wird. Wenn ein Blech voll gebakken, schneidet man die Streife drei Finger breit und eine gute Hand breit lang, legt sie über ein Mangelholz, bis sie kalt sind, und bestreichet das Blech wieder mit einem Theil von der Masse, und verfährt, bis alles verbakken ist, immer wie mit dem ersten. Man sezzet alsdann die Schüssel an einen troknen Ort, sonst fallen dieselben in einander. Kann man sie nicht im Bratofen bakken, so kann es auch in der Tortenpfanne geschehen, allein man muß alsdann ja dahin sehen, daß unten nur wenig Kohlen sind, sonst verbrennen sie leicht. Diese Masse giebt eine grosse Schüssel voll; will man nur wenig bakken, so gebraucht man nur etwa die Hälfte von jedem.

153. Mandelspähne auf eine andere Art.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, stößt sie in Rosenwasser und einem Pfund Zukker recht fein, nimmt einen tiefen irdenen Napf, oder, welches noch besser ist, einen Reibasch, schlägt zwölf ganz frische Eier nach und nach hinein, und reibt es mit der Reibekeule so lange, bis es recht klar ist. Alsdann thut man etliche Tropfen Zimmetöl oder Zimmetwasser dazu, reibt es noch etwas damit durch, und streicht es ganz dünne auf Oblaten, legt und bäkt es in dem Bakofen, oder in der Tortenpfanne. Es muß aber wohl in Acht genommen werden, daß es nicht verbrennt. Sobald es aus dem Ofen, oder aus der

Tor-

Tortenpfanne kommt, wird es in länglichte Streifen wie zwei Finger breit und eine Hand lang geschnitten, und über ein rundes Holz, das recht glatt ist, krumm gemacht, wobei man aber ja zusehen muß, daß man egal schneidet. Diese Masse giebt zwei grosse Schüsseln voll, will man daher weniger haben, so nimmt man die Hälfte und siehet nur zu, das die Eier recht frisch, und die Mandeln und der Zukker recht fein gestossen sind.

154. Zitronenspähne.

Man nimmt ganz fein gestossenen Zukker, in denselben thut man den Saft von ungefähr zwei Zitronen, nachdem man viel Zukker nimmt, so daß es ganz dikke wird, auch reibt man die gelbe Schale von einer Zitrone ab, und rühret sie darunter. Alsdann schneidet man Streifen Oblate zwei Finger breit und vier Finger lang, streicht den Zukker darauf, hält sie mit einer Gabel auf Kohlen, so troknen sie gleich. Man muß keine Oblate eher bestreichen, als man sie bakken will, sonst wird sie weich und zerreist. Dieses Gebakne muß sehr geschwind gemacht werden.

155. Zukkerstreu.

Man nimmt von acht Eiern das Weisse, quirlet es zu Schnee, und thut es in eine flache Schüssel. Alsdann nimmt man sechzehn Loth Mehl und vier Loth fein gestossenen Zukker, streuet zuerst jenes nach und nach auf den Rand der Schüssel, und dann den Zukker. Hierauf nimmt man einen hölzernen Löffel, und schlägt das Eiweiß so lange, bis sich das Mehl und der Zukker ganz eingeschlagen hat: wenn man es

recht klar schlägt, so wird es recht schön. Man nimmt darauf einen etwas weiten Durchschlag, oder einen hierzu gemachten blechernen Teller mit Löchern: in diesen thut man ein bis zwei Löffel voll von der Masse, und hält es in siedende Butter, die man in einer tiefen Pfanne über starkem Kohlenfeuer aufgesezt. In derselben läßt man es herum laufen, und wenn es auf einer Seite gahr gebakken, wendet man es um, und bäkt es auf der andern Seite auch gahr, legt es alsdann auf ein rundes Holz, bis es kalt ist, und bestreuet es mit Zukker. Diese Masse giebt eine Schüssel voll Gebakkenes, das ein gutes Ansehen hat, und auch schön schmekt.

156. Mandelkuchen.

Man nehme acht ganze Eier, und schlage dieselben in einem neuen Topfe eine halbe Stunde lang, thue dazu ein Pfund gesiebten Zukker, und rühre beides wieder eine halbe Stunde. Alsdann nehme man ein Pfund fein gemangelte und durchgesiebte Stärke, etwas gestossenen Zimmet und eine abgeriebene Zitronenschale, mache kleine länglichte Kästchen von Papier, schmiere dieselben mit Butter aus, bestreue sie mit Semmelkrume und lege dann Oblaten in dieselbe. Die Kästchen müssen nur zwei Finger breit, und noch einmal so lang, auch nur einen halben Zoll hoch sein. Diese Kästchen giesset man von dieser Masse voll, ziehet dann Mandeln ab, schneidet sie in länglichte Streifen, bestreuet die Masse damit, und bäkt dieselbe auf dem Tortenpfannenblech in der Tortenpfanne, oder in dem Bratofen gahr.

157. Man-

157. Mandelkuchen auf englische Art.

Man rührt ein halbes Pfund abgezogene und fein gestossene Mandeln zu einem Viertelpfund gestossenen Zukker; dazu rührt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, und zwei Eier, die man vorher zu Schaum geschlagen. Ist die Masse noch nicht dikke genug, so rührt man noch etwas gestossenen Zukker dazu, worauf man sie auf Oblaten wie ein Messerrükken dikke streicht, welche leztere man länglicht oder viereckigt schneiden kann. Alsdann bäkt man sie langsam in der Tortenpfanne auf dem Tortenbleche, daß sie weiß bleiben. Man kann auch die Oblaten etwas groß und rund schneiden, und dann die Kuchen so auf eine Schüssel rangiren; die Mandeln werden aber nicht mit Zukker bestreuet.

158. Mandelbezelten.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, legt dieselben in kochendes Wasser und stößt sie mit Rosenwasser geschwind, allein nicht sehr fein. Alsdann schneidet man von einer Zitrone die Schale in kleine Würfel; kocht ein halbes Pfund feinen Zukker, wie zu den Makronen, so daß er sich ziehen läßt. Hernach rühret man die Mandeln und die geschnittene Zitronenschale darunter, (man muß es aber ja nicht wieder kochen, sondern nur abtroknen lassen), und drükt den Saft von einer Zitrone hinein. Wenn dies geschehen und alles recht unter einander gerührt worden, streicht man die Masse auf länglichte Streifen Oblate einen Finger hoch auf, und troknet sie in der Tortenpfanne ab: allein die Tortenpfanne muß nicht heiß sein. Sind

sie

sie dann recht abgetroknet, so macht man ein Eis darüber, welches auf folgende Art geschiehet: Man nimmt Zitronensaft und ein wenig klares Brunnenwasser; rührt in dasselbe so viel fein gestossenen Zukker daß es ganz dikke wird, und wie ein Brei aussiehet: es muß aber ja nicht mehr Wasser als Zitronensaft sein, daß es nicht zu dünne wird. Hierauf bestreicht man die Bezelten mit dem Zukker, und legt sie wieder auf Papier in die Tortenpfanne, daß sie nach und nach abtroknen; allein die Tortenpfanne muß ja nicht heiß sein, sonst schmelzt der Zukker wieder und läuft ab, und die Bezelten verlieren alles Ansehen. Man muß auch fleissig darnach sehen, daß die Bezelten gehörig trokken werden. — Es ist dieses ein sehr schönes Gebaknes, allein es muß auch sorgfältig bei dem Bakken in Acht genommen werden, daß es seine gehörige Festigkeit erhält, und das Zukkereis weiß bleibt.

159. Zitronenbisquit.

Zuerst nimmt man das Weisse von zwei Eiern und schlägt es zu Schnee, alsdann thut man ein Pfund feinen Zukker, welcher gestossen, und durch ein Pudersieb gerieben worden, dazu, und reibt es eine Weile mit einander, dann träufelt man den Saft einer halben Zitrone dazu, so wie man auch die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu thut: die Masse muß zu einem Teige werden, den man mit dem Nangelholze mangeln kann. Alsdann nimmt man ein kleines Weinglas und drükt mit demselben kleine runde Plätzchen von dem Teige aus; hierauf nimmt man

noch

noch ein kleineres Glas, und drükt das Mittelste von den kleinen Plätzchen aus, so werden es runde Kränze. Aus den kleinen Plätzchen, die aus der Mitte herauskommen, kann man mit einem Fingerhute noch kleinere Kränzchen machen. Dieses Konfekt legt man auf Papier, und bäkt es in der Tortenpfanne gelbbraun.

160. Bittere Makronen.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Zukker, schlägt denselben in Stükken, tunket ihn in klares Brunnenwasser, und kocht ihn unter fleissigem Abschäumen in einem messingenen Kessel, bis er sich ziehen läßt. Alsdann werden ein Pfund süsse, und ein Viertelpfund bittere Mandeln, die eine Viertelstunde in kochendem Wasser gelegen, abgezogen und mit Rosenwasser fein gestossen sind, in den Zukker gethan, und auf dem Feuer recht umgerühret, bis daß es ganz dikke ist, und ziemlich trokken wird. Wenn die Masse von dem Kessel gut abgeht, so ist dies ein Zeichen, daß sie gut ist und genug gekocht hat. Bei den Mandeln aber ist noch zu bemerken, daß sie hurtig in dem Mörser gestossen werden müssen, daß sie nicht ölicht werden, weil sie dadurch ihre Schönheit verlieren. Wenn nun die Masse dikke genug gekocht, nimmt man sie vom Feuer, thut sie in eine Schüssel, reibt von zwei Zitronen die gelbe Schale dazu, quirlet von drei Eiern das Weisse zu Schnee, und thut es unter die Mandeln. Ist die Masse noch zu dikke, so kann man noch etliche Eiweiß zu Schnee klopfen und dazu thun: man kann allemal fünf Eiweiß dazu rechnen.

Wenn

Wenn alles recht unter einander gerührt, macht man runde Makronen, legt ein Papier in die Tortenpfanne, und legt die Makronen darauf. Man kann auch von diesem Teige länglichte Makronen auf Oblate streichen, in der Mitte die Masse etwas hoch machen, und sie in der Tortenpfanne bakken. Bei den Makronen auf Oblate thut man aber wohl, wenn man auf das Papier etwas Semmelkrume streuet, sonst bakken sie sehr feste an das Papier; auch muß man ja öfters nachsehen, daß sie nicht verbrennen. Es wird diese Masse ein ganzes Theil Makronen. Will man nur weniger haben, so kann man etwa von allem die Hälfte nehmen, doch weniger nicht, denn ist es allzu wenig, so verbrennt der Zukker leicht.

161. Ein Bienenkorb von Makronenteig auf eine Torte zu sezzen.

Man nimmt ein halbes Pfund süsse und vier Loth bittere Mandeln, legt sie in heisses Wasser, und ziehet sie ab. Hierauf stößt man sie so fein wie möglich, und nimmt ein halbes Pfund feinen Zukker dazu; den Zukker läßt man auf Kohlen in Brunnenwasser getaucht zergehen, und einige mal aufkochen: alsdann rührt man die Mandeln darin um, und nimmt es gleich ab, rührt darnach sechs geschlagene Eiweiß dazu, und macht einen Teig davon: solte derselbe von dieser Masse zu dünne sein, so kann man noch ein wenig Kraftmehl dazu thun. Von diesem Teige macht man immer runde Reife, bäkt sie gelblich, und legt sie auf einander, daß sie die Form eines Bienenkorbes bekommen. Man kann dieselben auch auf eine Form

von

von Holz, die wie ein Bienenkorb gemacht ist, passen, damit sie recht egal werden. Inwendig befestigt man sie mit etwas Eiweiß; oben macht man den Korb rund, und läßt die Reife rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbes herauskommt; auch macht man ein Flugloch hinein, und an den Seiten von demselben Teige etliche Bienen, denen man Flügel und Augen verfertigt, und sie an kleine Dräte befestiget. Wenn der Korb zusammen geformt ist, läßt man ihn in dem Bratofen vollends fertig bakken. Alsdann kann man einen Zukkerguß darüber machen, welchen man sorgfältig aufstreichen muß, damit man die Fugen nicht verdirbt, welchen Guß man denn abtroknen läßt. Es ist dieses ein sehr mühsames, aber wohlschmekkendes Gebaknes, welches zur Zierde auf eine Bisquit- oder andere Torte gesezt wird.

162. Makronengebaknes.

Man nimmt ein Pfund gute Mandeln, ziehet sie ab, und stößt sie mit Rosenwasser recht fein; wiegt hierzu ein halbes Pfund feinen Zukker, stößt ihn klein, und sezt ihn in einem Kessel auf; wenn er aufgekocht und abgeschäumt ist, werden die Mandeln hineingethan und durchgerührt, bis sie nicht mehr ankleben: doch ja nicht zu viel, damit sie nicht zu trokken werden. Wenn man den Zukker mit den Mandeln abkühlen läßt, so reibt man eine Zitronenschale dazu, thut auch ein halbes Loth gestossenen Zimmet und den Saft einer Zitrone dazu, so wie auch sechs frische Eiweiß, die zu einem starken Schnee geschlagen sind. Alsdann wird eine runde Oblate nach der Grösse der

Tortenpfanne geschnitten, die Masse noch recht mit einander durchgerührt, und einen halben Finger hoch aufgestrichen. Man macht hierauf die auf die Oblaten gestrichene Masse mit einem Messer recht glatt, und schlägt Eiweiß und Rosenwasser mit Zukker, streicht es auf dieselbe, belegt sie mit länglich geschnittener Pomeranzenschale, und bäkt sie langsam.

163. Chokoladengebaknes mit Makronenteig.

Man nimmt ein halbes Pfund süsse, und vier Loth bittere Mandeln, ziehet sie ab, und stößt sie recht fein mit etwas Orangen- und Rosenwasser. Dann nimmt man ein Viertel Zukker, stößt denselben, sezt ihn mit etlichen Tropfen klaren Brunnenwasser auf, und läßt ihn bei fleissigem Abschäumen so lange kochen, bis er sich etwas ziehen läßt. Doch muß er ja noch dünne sein. Hierauf rührt man die Mandeln mit klein geschnittner Zitronenschale hinein, und rührt es, bis es nicht klebt; dann thut man es in eine Schüssel, thut vier Eiweiß, die zu Schnee geschlagen sind, dazu, und rührt es recht unter einander. Darnach schneidet man eine Oblate nach der Grösse des Tortenblechs rund, streicht die Makronenmasse ganz dünne darauf, und macht auf der Seite rings herum einen zierlichen Rand: allein die Oblate muß auf Papier, das mit Semmelkrume bestreut ist, liegen. Nun macht man die Chokoladenmasse, und zwar auf folgende Art: man nimmt fünf Eier und ein halbes Nößel süsse Milch und quirlet es zusammen; sezt es in einer zinnernen Schüssel in einen Topf mit kochendem Wasser und dekt es zu: so wird es wie Eierkäse.

käse. Man läßt dann das Dünne rein ablaufen, und thut es in eine Schüssel: hierzu werden acht Loth fein gestossene Mandeln, eine halbe abgeriebene Zitronenschale und das Gelbe von sechs Eiern drei Viertelstunden lang nach einer Seite gerührt; hierauf werden sechs Loth feine Chokolade dazu gethan, auch zwei Löffel Zitronensaft, und sechs Eier, die zu einem starken Schnee geschlagen, dazu gerührt. Ist die Chokolade nicht mit Zukker und Gewürz zubereitet, so kommen noch sechs Loth Zukker und ein Quentchen Zimmet dazu. Wenn es alles gehörig gerührt worden, wird es auf die Makronenmasse, die schon vorher in die Tortenpfanne gesezt und ganz gelinde gebakken ist, gethan, und gehörig gebakken. Es ist dieses ein sehr schönes, aber auch etwas theures Gebaknes, das übrigens Kranken, die eben wieder genesen und noch sehr matt sind, zu einer Stärkung der Lebensgeister gereicht. Will man die Chokoladenmasse mit weniger Umständen haben, so nimmt man ein Viertelpfund fein gestossenen und durch ein Pudersieb gesiebten Zukker, schlägt denselben mit dem Gelben von acht Eiern eine halbe Stunde, und thut dazu eine abgeriebene Zitronenschale, zwei Löffel Zitronensaft und sechs Loth abgezogene und fein gestossene Mandeln, welche man noch eine Viertelstunde mit einander rührt. Alsdann thut man ein Viertelpfund gute Chokolade ohne Gewürz und Zukker dazu, schlägt von acht Eiern das Weisse zu einem steifen Schnee und rührt es zu der Masse; giesst es auf den Makronenteig und läßt es bakken: man thut unten ganz schwache, oben aber starke Kohlen. Der Makronenrand

muß

muß zwei Finger breit und einen halben Finger dikke, in der Mitte aber nur ganz dünne gestrichen sein, damit die Masse in der Mitte Plaz hat. Wenn das Gebakne fertig, legt man es auf eine Schüssel und ziert es an den Seiten des Randes mit gelber eingemachter Pomeranzenschale, die länglicht geschnitten, aus.

164. Zimmetkonfekt.

Man nimmt sechs Loth fein gestossene Mandeln und vier Loth Zukker, und rührt es mit zwei Eiweiß eine Viertelstunde lang; alsdann thut man zwei Loth fein gestossenen Zimmet dazu, und reibt es noch durch, daß es eine Masse wird, die sich formen läßt: solte es zu dünn sein, so kann man einen Löffel feines Kraftmehl darunter rühren. Hierauf macht man kleine dreiekkigte Stükke Oblate, streicht die Masse darauf, und bäkt sie auf Papier in der Tortenpfanne. Man kann verschiedene Figuren von der Oblate schneiden, und man muß die Masse einen halben Finger hoch darauf streichen, und es sorgfältig bakken, daß sie nicht verbrennt.

165. Mandelschnitte.

Man nimmt ein Viertelpfund Zukker, und stößt denselben, auch ein Viertelpfund abgezogene und fein gestossene Mandeln, und ein Viertelpfund Kraftmehl: diese Masse rühret man unter einander auf folgende Art: man nimmt zwei ganze Eier, und schlägt sie eine Viertelstunde mit dem Zukker; alsdann thut man die Mandeln dazu, und rührt es noch etwas; zulezt thut man das Mehl dazu, und mächt einen Teig daraus,

aus, der sich mangeln läßt. Diesen Teig mangelt man recht glatt, schneidet ihn in länglichte Streifen, und bäkt dieselben auf Papier in der Tortenpfanne gelbbraun.

166. Zimmetbrodt.

Man nimmt vier ganze Eier, vier Eierdotter und ein halbes Pfund fein gesiebten Zukker: dieses rühret man eine ganze Weile mit einander, thut alsdann ein Loth gestossenen Zimmet, ein Quentchen Muscatenblumen, einen Löffel Rosenwasser, ein Viertelpfund klein gemangelte und durchgesiebte Stärke, und ein Viertelpfund Kraftmehl dazu: dieses wird zusammen gerührt, allein nicht lange. Hierauf schneidet man ein Papier länglicht, bestreicht es mit Butter, bestreuet es mit Semmelkrume, und legt es auf das Blech in die Tortenpfanne, legt die Masse darauf, und läßt sie bei gelinden Kohlen austroknen, worauf man es heraus nimmt, und in Scheiben schneidet, darnach wird es in der Tortenpfanne auf Papier gelbbraun gebakken.

167. Zukkerbrodt.

Man nimmt acht frische Eier, von welchen das Gelbe allein geschlagen und klein gerührt wird; alsdann thut man ein Pfund fein gesiebten Zukker nach und nach dazu, und schlägt den Zukker und die Eier eine ganze Weile mit einander; hierauf thut man etwas gestossenen Zimmet und einen Löffel Rosenwasser dazu, auch das Eiweiß von den acht Eiern, welches zu Schnee geschlagen worden; ferner ein halbes Pfund Kraftmehl und ein halbes Pfund durchgesiebte

Stärke,

Stärke. Alles wird wohl durch einander gerührt, der Teig in kleine länglichte blecherne Formen, welche mit Butter dünn ausgeschmiert sein müssen, gethan; doch ist hiebei anzumerken, daß man die Formen nur halb voll von der Masse thun muß. Die Formen sezt man entweder in den Bratofen, oder in die Tortenpfanne, und läßt die Masse gelblich bakken.

168. Französisches Zukkerbrodt.

Man nimmt zwei Eier und ein Glas Wein, und schlägt es eine Weile zusammen; alsdann thut man sechs Loth Zukker, zwei Loth durchgesiebte Stärke und einen Löffel feines Weizenmehl dazu; rührt es noch mit einander zwei Minuten; thut es darauf in kleine papierne Kapseln, und bäkt es in der Tortenpfanne, daß es unten und oben gehörige Wärme hat. Wenn es in die Höhe geht, und anfängt gelblich zu werden, so nimmt man es heraus und läßt es in der Wärme troknen.

169. Zitronenbrodt.

Man nimmt drei Eiweiß und von zwei Zitronen die dünn abgeriebene Schale, und rührt diese Zitronenschale mit dem Eiweiß eine Viertelstunde lang. Alsdann thut man ein halbes Pfund fein gestossenen Zukker dazu, und macht kleine runde Kuchen davon, welche man mit einem Löffel formiren kann, wie man will: man legt sie auf Papier und bäkt sie in der Tortenpfanne bei gelindem Feuer, bis sie auflaufen; alsdann nimmt man sie heraus, und troknet sie bei der Wärme ab.

170. Zuk-

170. Zukkerplätzchen.

Man schlägt vier frische Eier eine Viertelstunde, alsdann thut man ein halbes Pfund durch ein Pudersieb gesiebten gestossenen Zukker darunter, schlägt es noch eine Viertelstunde mit einander und rührt so viel Kraftmehl darunter, daß es ein Teig wird. Alsdann läßt man es durch einen Trichter in kleine Plätzchen auf ein mit Butter bestrichnes Papier laufen und bäkt es langsam.

171. Eine Art Bisquit.

Man schlägt das Gelbe von acht Eiern eine Viertelstunde lang; alsdann thut man drei Viertelpfund fein gestossenen und durchgesiebten Zukker darunter, und rühret es noch eine Viertelstunde mit einander. Hierauf schlägt man die acht Eiweiß zu Schnee und rührt sie dazu. Zulezt rühret man drei Viertelpfund Kraftmehl dazu und etwas geschnittenen Zitronat und gestossenen Zimmet und Nelken. Darnach legt man ein Papier in die Tortenpfanne, schneidet länglichte auch runde Oblaten, streicht die Masse darauf, und bestreut sie mit grob gestossenem Zukker und bäkt sie bei langsamem Feuer.

172. Gefüllter Marzipan.

Man nimmt ein halbes Pfund gute Mandeln, legt dieselben eine Viertelstunde lang in Wasser; alsdann zieht man sie ab, und stößt sie mit etwas Rosenwasser so fein wie möglich. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund klein gestossenen Zukker, und thut denselben unter die gestossenen Mandeln, sezt es auf ein gelindes Kohlenfeuer, und rührt es so lange, bis es

nicht

nicht mehr anklebt. Alsdann menget man etwas gestossenen Zukker mit feinem Mehl, breitet es auf dem Baktisch ganz dünne aus, und legt den Teig darauf, und mangelt ihn ganz dünne. Alsdann streichet man denselben mit dem Messer auf eine grosse Oblate, die wie ein Stern oder eine Rose ausgeschnitten ist, nimmt hierauf gekochtes Kirschmus oder eine andere Art als Mus eingemachtes Obst, und streicht es auf den Marzipan; auf denselben wird auch ein Rand von Teig gemacht, der auch von Mandeln, Zukker und etwas Eiweiß, wie der Makronenteig, zubereitet ist. Dieser Rand wird aber ganz schmal und rund gemacht. Der Marzipan wird alsdann in den Ofen gesezt und langsam gebakken, hierauf wird ein Spiegel von feinem Zukker auf demselben auf folgende Art gemacht: man nimmt zwei Eiweiß, und schlägt sie recht durch; alsdann thut man ohngefähr zwölf Löffel voll fein gestossenen Canarienzukker und etliche Tropfen Zitronensaft dazu, rührt es unter einander, und streicht es ganz dünn auf den Marzipan: man muß aber sehr behutsam bei dem Bakken sein. Wenn der Eisspiegel auf dem Marzipan ist, muß er blos abtroknen. Man kann ihn auch mit Zukkerkörnern bestreuen; auch belegt man denselben mit eingemachten Rosenäpfeln und eingemachter Pomeranzenschale, formirt Blumen von eingemachten Früchten darauf, und läßt es antroknen.

173. Kleine Zukkerbrezeln.

Man nimmt ein Viertelpfund Zukker, und stößt denselben recht klein, alsdann nimmt man ein Viertelpfund Mandeln, ziehet dieselben ab, und stößt sie

mit

mit Rosenwasser gleichfalls recht klein. Hierauf läßt man ein Viertelpfund Butter zergehen, und thut ein Viertelpfund Mehl dazu. Alles dies wird zu einem Teig gewürket, gemangelt, in Streifen geschnitten, und Brezeln daraus gemacht, die auf einem mit Butter beschmierten Papier in der Tortenpfanne gebakken werden.

174. Eine Art Pfeffernüsse.

Man nimmt ein halbes Pfund feinen Zukker und stößt denselben klein, dazu nimmt man ein Viertelpfund Mehl, ein halbes Loth Cardamomen, ein wenig weissen Pfeffer und drei ganze Eier. Dieses alles rühret man unter einander und knetet es. Wenn es nicht mehr an die Finger klebt, macht man lange Reihen davon, schneidet sie in kleine Stükken, und macht sie rund wie Nüsse, legt sie alsdann auf Papier in die Tortenpfanne, und läßt sie gelblich bakken.

175. Gebrannte Mandeln.

Man nimmt ein Viertelpfund wohl ausgesuchte Mandeln, ferner ein Viertelpfund Zukker und ein halb Loth Zimmet. Alles dies thut man in ein Casteroll, giesset ein klein wenig Wasser darauf und rühret es recht durch, bis die Mandeln braun werden. Alsdann werden sie auf ein Bret gethan und aus einander gemacht.

176. Gebrannte Zimmetmandeln.

Man nimmt ein Pfund Zukker und kocht denselben, daß er schäumet. Hierauf nimmt man zwei Pfund lange Mandeln, thut sie in den Zukker, und rühret sie über Kohlen, bis sie anfangen ziemlich

trokken zu werden. Alsdann streuet man drei Loth gestossenen Zimmet über den Zukker und die Mandeln, und rühret dieselben nur um, daß sie trokken werden. Wenn die Mandeln anfangen zu knakken, so ist es ein Zeichen, daß sie bald gut sind, da man sie alsdann auf eine Schüssel legt. Was nun von dem Zukker und Zimmet übrig bleibt, das sich nicht an die Mandeln angehänget, kann man aufheben, es wieder stossen, und auf die Zukunft gebrauchen.

177. Ein Zukkerguß.

Man macht denselben auf folgende Art: man stößt den allerfeinsten Zukker so fein, wie möglich, und reibt ihn durch ein Pudersieb. Alsdann schlägt man etliche Eiweiß zu Schaum, und thut so viel Zukker darunter, daß es ganz dikke wird, und streicht es dann auf eine Torte. Will man den Guß säuerlich haben, so nimmt man von einer Zitrone den Saft, rühret ihn mit einem Eiweiß und Zukker, streicht die Masse auf die Torte, und läßt es abtrokuen. Will man Zukker färben, so kann man sich dazu unschädlicher Farben bedienen, so nimmt man z. B. zu braun, Chokolade; indeß gefällt mir ein weisser Zukkerguß besser, als bunter Streuzukker.

178. Zwiebak.

Man muß immer etwas Zwiebak vorräthig haben, damit man denselben im Fall der Noth gebrauchen kann. Daher ist es gut, wenn man sich denselben selbst bakken kann. Ordinairen Zwiebak bäkt man auf folgende Art. Man nimmt ein Pfund Mehl,

ein

ein Viertelpfund Zukker, und vier Eiweiß. Das lezrere schlägt man mit etwas lauwarmem Wasser, thut den Zukker und das Mehl dazu, und rührt es recht unter einander. Alsdann formt man Zwiebak daraus, und bäkt sie auf einem Blech in dem Bratofen. Wenn sie aus demselben kommen, schneidet man sie durch, und bäkt sie noch einmal, das sie gelblich und trokken werden, und hebt sie zum Gebrauch in einem reinen leinenen Beutel, den man aufhängt, auf.

179. Eine andere Art Zwiebak.

Man nimmt das Gelbe von fünf Eiern, ein Viertel Zukker, ein wenig Milch, und so viel Mehl, daß es ein Teig wird. Alsdann formt man runde Zwiebak daraus, und bäkt sie in dem Bratofen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie durch und bäkt sie noch einmal, so sind sie gut. Man kann diese Zwiebak verwahren und sie einige Zeit zum Gebrauch aufheben. Man thut wohl, wenn man sich das Weizenmehl selbst einmahlen läßt, damit man immer versichert ist, daß kein Gerstenmehl darunter ist. Gut müssen alle Sachen zum Bakwerk sein, und mit der größten Behutsamkeit muß man alles Bakwerk machen, und genau nach allem sehen, sonst kann es nicht gerathen.

Von Getränken.

180. Limonade.

Man preßt den Saft aus vier Duzzend Zitronen: dies wird ohngefähr ein Maaß Zitronensaft. Diesen Saft gießt man durch ein feines Haarsieb, damit nichts Dikkes in demselben zurükbleibt: nimmt alsdann drei Pfund Zukker und die Schale von zwölf Zitronen, welche man dünn abgeschält, und thut beides in einen Steinkrug. Der Zukker wird in kleine Stükke geschlagen, und in den Zitronensaft gethan; (man kann ihn auch fein stossen, und so zu dem Saft thun); die Zitronenschale wird etliche mal durchgeschnitten. Hierauf wird der Krug in einen Kessel mit kochendem Wasser gesezt, und mit einem schweren Eisen beschweret, daß er nicht umfällt: das Wasser muß beständig kochen. Sobald der Saft zu kochen anfängt, wird er abgenommen und durch ein Tuch filtrirt: dann wird er auf Bouteillen gefüllt, fest verstopft, mit einer Blase verbunden, und in den Keller gelegt. Diese Limonade hält sich ein ganzes Jahr. Wenn man davon trinken will, so gießt man unter ein Glas Wasser so viel Limonade, daß es angenehm davon schmekt.

181. Limonade auf andere Art.

Man nimmt ein Maaß Wasser, (wer aber die Limonade mit Wein trinkt, der kann ein halbes Maaß

weissen

weissen Franzwein und ein halbes Maaß Wasser nehmen), reibt in dasselbe von sechs Zitronen die gelbe Schale ab, drükt den Saft der Zitronen aus, und gießt ihn durch ein Haarsieb auch dazu. Hierein thut man acht Loth klein gestossenen Zukker, füllet es, wenn der Zukker recht zergangen, nachdem man es durch ein Tuch gegossen, auf eine Bouteille, und sezt dieselbe in Eis, so ist die Limonade fertig. Man kann es auch so machen, daß man die Zitronen an dem Zukker abreibt, die Stükken Zukker klein schlägt, sie in dem Wasser schmelzen läßt, den Saft durch ein Haarsieb dazu gießt, daß keine Kerne hinein kommen, und ihn denn, wenn der Zukker zergangen, auf Bouteillen füllt.

182. Zitronensaft.

Man preßt so viel Zitronensaft mit einem Zitronenpresser aus, daß es ein halbes Mauß voll wird; alsdann giesset man denselben durch ein Haarsieb, und nimmt zwei Pfund Zukker, stößt ihn klein, thut ihn in einen steinernen Krug, gießt den Zitronensaft darauf, und thut von zwei Zitronen die dünne gelbe Schale dazu. Darnach muß man einen Kessel mit kochendem Wasser in Bereitschaft haben, den Krug hineinsezzen, so daß aber der Krug eine Hand hoch aus dem Wasser steht, und etwas schweres darauf legen. Der Saft wird mit einer Kelle beständig gerührt, bis der Zukker sich von dem Boden losgegeben und ganz zergangen ist. Alsdann nimmt man den Saft und gießt ihn in eine Porzellainschale, läßt ihn eine Nacht stehen, daß er kalt wird, und füllt denselben nachher

auf

auf kleine Burgunder Bouteillen, pfropft sie fest zu, und legt sie an einen Ort, wo sie nicht zu warm oder zu feucht liegen. Es ist dieser Zitronensaft derselbe, welchen man zur ersten Art Limonade nimmt, nur daß das Quantum verschieden ist. Wenn man von diesem Saft einen Löffel voll an Ragout thut, so giebt es demselben einen vorzüglichen Geschmak.

183. Orsade.

Auf ein Maaß Orsade nimmt man vier Loth süsse, und zwei Loth bittre Mandeln. Die Mandeln werden abgezogen und in einem Mörser ganz klein gerieben, hierauf wird ein Maaß Wasser dazu gegossen, acht Loth Zukker dazu gethan und alles recht unter einander gerieben. Alsdann nimmt man die Orsade heraus, läßt dieselbe durch ein Tuch laufen, füllet sie auf eine Bouteille, und sezt sie in Eis, oder in den Keller, daß sie recht kalt wird, so ist sie fertig.

184. Silipup.

Man nimmt ein Viertelmaaß Sahne, ein halbes Maaß Franzwein, ein Viertelpfund fein gestossenen Zukker, und von sechs Zitronen die abgeriebene gelbe Schale, auch drükt man den Saft von den Zitronen dazu, allein ja sorgfältig, damit keine Kerne hinein fallen. Dieses wird zusammen so lange gequirlet, bis es ein starker Schaum wird, welcher alsdann in Tassen oder Weingläser gethan wird. Wenn der Schaum recht stark gequirlet wird, so fällt er in etlichen Stunden nicht, wenn man etliche Gläsfer abgenommen, quirlet man immer fort. Es ist dieses

ein

ein sehr kühlender Trank, der aber auch, wenn er recht kalt sein soll, an einem kalten Orte bereitet werden muß.

185. Mandelmilch.

Man nimmt zwei Maaß Wasser, wozu man zwei geröstete Semmeln thut, und dieselben in dem Wasser mit einer halben Zitronenschale und ganzem Zimmet aufkochen läßt, worauf man das Wasser durch ein Tuch gießt, und dasselbe kalt werden läßt. Alsdann nimmt man ein halbes Pfund Mandeln, stößt dieselben recht klein, nimmt das abgekochte Wasser und reibt die Mandeln mit demselben durch ein Haarsieb, thut etwas gestossenen Zukker hinein, und füllt es auf Bouteillen.

186. Ein Getränk anstatt des Kaffee zu trinken.

Man brennt drei Viertelpfund Rokkenmehl so lange, bis es die Farbe vom Kaffee hat, jedoch von solchem, der nicht stark gebrannt ist. Alsdann brennt man ein halbes Pfund Reis auf dieselbe Art, nimmt ein halbes Pfund Mandeln, schält sie in warmem Wasser, troknet sie wieder auf Papier, und brennt sie dann in einem Tiegel wie Kaffee, stößt sie nachher fein, (der Reis muß aber besonders gestossen werden), und siebt sie so fein, wie möglich, durch ein Pudersieb, vermenget sie mit dem gebrannten Mehl, und thut etwas gestossenen Zimmet und Nelken, so wie auch etwas Zukker dazu. Darnach wird es wie Kaffee gekocht und getrunken. Man kann es auch mit Milch kochen, (alsdann muß man aber etwas

mehr von der Masse nehmen), und es mit einem Ei abquirlen, auf welche Art es auch recht gut schmekt.

187. Kirschsaft.

Man stößt schwarze Kirschen in einem Mörser klein, thut sie in einen Steintopf und sezt sie eine Nacht über in den Keller. Den andern Tag wird der Saft durch ein Tuch gepreßt, oder, wenn man nicht gern etwas Dikkes darunter haben will, so macht man einen Beutel von Leinwand, thut den Saft in denselben und läßt ihn in einen Topf auslaufen, ohne denselben zu drükken. Alsdann füllet man den Saft in Bouteillen, und läßt ihn vierzehn Tage stehen, damit das, was dikke ist, ausjähren kann. Dann gießt man den Saft recht rein ab, thut gestossene Nelken und Zimmet hinein, und auf jedes Maaß Saft ein halbes Pfund fein gestossenen Zukker, welchen man so lange aus einem Geschirr in das andere gießt, bis er recht klar ist; das Gewürz thut man grob gestossen in einen leinenen Beutel, bindet die Bouteille mit einer Blase zu, welche man mit Nadeln durchsticht, und sezt sie wieder vierzehn Tage an die Sonne. Alsdann ist der Saft gut und wird in den Keller gelegt. Man kann von diesem Saft unter den weissen Franzwein giessen, so wird es ein angenehmer Kirschwein. Man kann auch von diesem Saft in die Sagosuppen giessen, welchen derselbe einen angenehmen Geschmak giebt; auch ist der Kirschsaft ein kühlendes Getränke für Kranke, wenn er unter Wasser gegossen wird, und man einige Zitronenscheiben hinein schneidet.

188. Jo=

188. Johannisbeersaft.

Man nimmt rothe Johannisbeeren und pflükt dieselben ab; fringet alsdann den Saft durch einen leinenen Beutel, füllet ihn auf schwarze Bouteillen, und sezt ihn an die Sonne. Wenn er acht Tage distillirt hat, so klärt man ihn wieder ab, welches so lange geschiehet, bis er ganz klar ist. Hierauf thut man in jede Bouteille einen Theelöffel Franzbrantwein, stopft die Bouteillen zu, bindet eine Blase darauf, sticht durch dieselbe mit einer Gabel Löcher, und sezt sie an einen kühlen Ort. Dieser Johannisbeersaft ist bei hizzigen Fiebern ein sehr guter Trank, wenn man unter ein Glas Wasser davon eine Tasse voll gießt.

189. Kirschwein.

Man nimmt Nattkirschen, pflükt ihnen die Stiele ab, und wiegt vier oder fünf Pfund davon, nachdem man viel haben will; legt sie alsdann in eine breite Schüssel, und läßt sie in den Bakofen sezzen, wenn aus demselben das Brodt genommen, daß sie betroknen. Hierauf werden sie mit den Kernen gestossen, in einen Topf gedrükt, und wenn sie etwas betroknet sind, in ein Ankerfaß gethan; noch wird dazu ein Pfund recht klar gekochter feiner Zukker, etwas ganze Nelken und Zimmet gethan, und guter weisser Franzwein darauf gegossen. Vier Tage wird die Masse täglich umgerührt, am fünften Tage aber wird das Faß leicht zugemacht, so wird dieser Kirschwein gut. Wenn er vier Wochen gelegen, zieht man ihn auf Bouteillen.

190. Quittenwein.

Man nimmt zwanzig bis dreissig Stük Quitten, und reibt sie auf der Reibe mit der Schale ganz klein; thut sie alsdann in einen neu ausgeirdeten Topf und läßt sie drei Tage stehen. Hierauf fringet man den Saft durch ein Tuch und mißt ihn: auf ein Maaß Saft nimmt man ein Achtelpfund Kanarienzukker. Man sezt nämlich den Saft erst auf Kohlen, und läßt ihn eine halbe Stunde kochen; dann thut man den Zukker dazu, läßt beides zusammen noch eine Viertelstunde kochen und schäumt es recht rein ab. Alsdann nimmt man auf jedes Maaß Saft ein Viertelmaaß weissen Franzwein; und läßt es, wenn es wohl durch einander gerührt, durch ein Löschpapier vermittelst eines Filtrirtrichters in die Bouteillen laufen. Wenn die Quitten mit weissem Franzwein abgezogen werden, so ist dies ein sehr gesunder Wein; wer aber hizzige Sachen liebt, kann sie mit Franzbrantwein abziehen, in welchem Fall es ein sehr hizziges Getränke ist.

191. Schleenwein.

Man nimmt auf einen Anker weissen Franzwein zehn Mezzen Schleen. Die Schleen müssen verlesen und klein gestossen werden; sie dürfen nicht zu früh abgepflükt sein, damit sie erst bewelken und der Reif sie getroffen hat: doch muß man es auch nicht zu spät thun, weil sie sonst den Saft verlieren. Drei Theile Schleen werden gestossen, der vierte Theil aber wird ganz unter die übrigen gerühret. Alsdann nimmt man ein Faß, auf welchem Wein gewesen, und läßt das Spundloch so groß machen, daß man

mit

mit der Hand die Schleen einfüllen kann. Hat das Faß einen sauren Geruch, so läßt man es ausbrennen. Vor dem Zapfen wird ein kleiner dicht geflochtner Korb oder ein Haartuch befestiget, damit der Saft klar durchläuft. In dies Faß thut man die Schleen, und giesset weissen Franzwein darauf, doch so, daß es nicht gleich ganz voll ist. Man rührt die Schleen in einer Zeit von vierzehn Tagen täglich mit einem breiten glatt polirten Holze; dann wird das Faß voll gefüllt, und muß so etliche Tage ruhig liegen. Nachher zapfet man alle Tage eine Bouteille voll Schleenwein ab, und gießt ihn wieder auf, bis er klar ist. Wenn dies gehörig in Acht genommen wird, so kann man bis auf den lezten Tropfen klaren Wein haben. Zu diesem Schleenwein kommt kein Zukker und Gewürz, und er erhält sich bis der Schwarzdorn blühet. Für Personen, die einen starken Magen haben ist es ein kühlender Wein; wer aber einen schwachen Magen hat, darf ihn nur selten trinken. Wenn der Wein von den Schleen abgezapft, kann man von dem Saz noch einen Schleenbrantwein brennen, wobei man sich aber sehr in Acht nehmen muß, daß die Kerne nicht anbrennen, welches leztere der Blase schadet.

192. Schleenwein auf andere Art.

Man nimmt recht reife Schleen: diese werden auf einer Drathhorde getroknet, oder, nachdem das Brodt aus dem Bakofen genommen, auf Brettern in denselben gelegt und gebakken; alsdann werden sie mit den Kernen gestossen und in ein Säkchen gethan; in ein anderes Säkchen thut man ein Loth gebrochnen

Zim-

Zimmet und ein Loth Nelken. Beides hängt man in ein Ankerfaß und thut drei geschnittene Zitronen dazu, auch ein Pfund in Stükken fein geschlagenen Zukker. Das Faß füllet man mit Landwein. Dasselbe muß wie das vorige verwahrt sein, und wenn der Wein klar ist, muß er auf Bouteillen gezogen werden. Es ist dieses ein sehr angenehmer Wein.

193. Himbeerwein.

Man nimmt recht gute reife Himbeeren und pflükt sie von den Stielen, worauf sie durch ein Haarsieb, oder durch ein Tuch gedrükt werden. Den klaren Saft thut man in eine Bouteille, und wirft in denselben ein Stük Zukker; alsdann bindet man die Bouteille mit einem Löschpapier zu, sezt sie fünf Tage an die Sonne, und läßt sie distilliren. Solte kein Sonnenschein sein, so kann man sie von ferne am Feuerheerd sezzen, jedoch ist es weit besser, wenn sie an der Sonne stehen kann, weil der Himbeersaft leicht verdirbt. Hierauf sezt man die Bouteille an einen kühlen Ort, und klärt den Himbeersaft alle zwei Tage durch ein Haarsieb, bis er recht klar ist, und nicht mehr aufgähret; dann verstopfet man die Bouteille fest, und sezt sie in den Keller. Sehr lange hält sich dieser Wein nicht, und man muß ja nachsehen, daß der Saft im Anfang nicht sauer wird.

194. Brombeerwein.

Man pflükt recht reife Brombeern ab, und fringt sie durch ein Tuch: auf fünf Maaß Brombeersaft rechnet man sechs Maaß weissen Franzwein, und ein

Maaß

Maaß Honig. Alsdann läßt man den Brombeersaft mit dem Wein eine Weile kochen, und schäumet ihn recht rein ab, gießt diesen Brombeerwein durch ein Tuch und läßt ihn gähren; kocht ihn darnach noch einmal auf, und füllt ihn auf ein reines Fäßchen, in welchem er wieder aufgähren muß. Hierauf wird er abgezogen und auf Bouteillen gefüllt.

195. Zitronenwein.

Zu einem Fäßchen von acht Maaß, welches aber recht rein sein muß, nimmt man zehn Zitronen, schält die gelbe Schale recht fein ab und thut sie in das Faß, welches man auch mit Gewürzspähnen ausbrennen kann. Alsdann thut man zwei Hände voll Spähne von Haselholz dazu, und ein Pfund feinen Zukker. Den lezten bereitet man auf folgende Art: man stößt denselben recht fein, thut ihn in ein grosses Glas, gießt guten alten weissen Franzwein darauf, und gießt es immer aus einem Glase in das andere, bis der Zukker recht klar ist, da man ihn denn zu den Zitronenschalen gießt, und das Faß mit gutem alten Franzwein anfüllt. Wenn man Wein davon abzapfet, kann man immer wieder von neuem Wein auffüllen, bis sich der Zitronengeschmak verlohren hat. Man kann auch den Zitronenwein auf folgende Art machen: man nimmt sechs Zitronen, schälet das Gelbe ganz dünn ab, schneidet sie in kleine Stükken, thut diese in einen irdenen Topf, gießt zwei Maaß guten weissen Wein darauf, und thut etwas gebrochenen Zimmet dazu, sezt diesen Zitronenwein so zugedekt eine Nacht auf den Ofen, und giesset ihn den folgenden

Tag

Tag durch ein Tuch, so kann man denselben unter anderen Wein giessen. Wenn man ihn süsse haben will, so kocht man ein Pfund Zukker, schäumt es rein ab, gießt es darunter und füllet es, wenn man es durchgegossen, auf Bouteillen.

196. Schlüsselblumenwein.

Man nimmt vierzehn Maaß klares Wasser und sieben Pfund feinen Canarienzukker, den Zukker schlägt man in Stükke, sezt ihn mit dem Wasser auf ein kleines Feuer, und läßt beides mit einander kochen, es muß aber bei dem Kochen wohl abgeschäumt werden. Alsdann nimmt man es vom Feuer, gießt es in einen recht glatten, gut ausgetrokneten Steintopf, stellt es an einen kühlen Ort, und läßt es kalt werden, nimmt hierauf drei Rössel Schlüsselblumen, die von den Stielen abgepflükt und rein gewaschen sind, thut sie erst in einen Durchschlag, daß sie wieder recht trokken geworden, und zerdrükt sie zwischen zwei hölzernen Tellern. Alsdann thut man die Blumen in das abgekochte Wasser, mit zwei in Stükken geschnittenen Zitronen, einem grossen Löffel voll süssen dikken Barm, und drei Messerspizzen voll Weinstein. So bleibt es vier und zwanzig Stunden stehen, daß es recht aufgähret. Darnach wird es in ein kleines hölzernes Fäßchen, welches von der Grösse gemacht ist, daß es von dem Wein voll wird, und hierauf durch eine Serviette gegossen; dieses Fäßchen muß aber ausgebrühet sein, und vorher recht austroknen, ehe der Wein darauf gefüllt wird. Zu dem Schlüsselblumenwein werden alsdann drei Maaß recht guter Franzwein gegossen, das Faß wird fest zugemacht, und bleibt

so vier Wochen ganz still ungerührt liegen. Man zieht den Wein auf schwarze Bouteillen, die vorher recht rein ausgespühlt in einem Korbe umgekehrt worden, damit sie recht ausgetroknet sind. Diese Bouteillen müssen mit neuen Korkpfröpfen, die man ausgekocht hat, verstopft werden, und jede Bouteille muß man probiren, ob auch der Kork fest ist, damit kein Wein durchläuft, worauf sie verpicht und an der Seite in den Keller in Sand gelegt werden. Dieser Wein hält sich zwei Jahre und schmekt sehr gut.

197. Rosinenwein.

Man nimmt sechszehn Pfund grosse Rosinen, thut die Stiele und Kerne davon, welche man sorgfältig aussucht, auch die Rosinen recht rein wäscht, damit nichts Sandiges oder Unreines darin bleibt: alsdann nimmt man ein kleines Weinfaß, gießt vier Maaß kochendes Wasser darauf, und einen guten grossen Löffel voll süssen Barm, auch den Saft und die abgeschnittene gelbe Schale von drei Zitronen, läßt es so eine Nacht gähren: dann schlägt man das Spundloch fest zu, läßt das Faß vier bis fünf Tage im Keller liegen, und ziehet dann den Saft auf Bouteillen, welcher in etlichen Tagen zu trinken ist. Wenn man davon trinken will, so thut man in ein Weinglas feingestossenen Zukker einen Theelöffel voll, und gießt von dem Rosinenwasser darauf, so gleichet es einem Champagnerwein: es muß aber, ehe man es trinkt, in Eis, oder sehr kaltes Brunnenwasser gesezt werden.

198. Malvasier.

Man nimmt guten geläuterten Honig, so viel man will, und thut denselben in einen irdenen glasurten

ten Topf, den man mit einem Dekkel verſieht, und recht verklebt, daß kein Dampf heraus kann. Derſelbe wird in einen Keſſel mit kochendem Waſſer geſezt, wo er ſo lange ſtehen muß, bis der Honig wie Oel iſt: alsdann nimmt man einen verzinnten Keſſel, gieſſet gutes klares Brunnenwaſſer hinein, und mißt mit einem Stabe die Höhe des Waſſers, damit man ſiehet, wie weit der Keſſel leer bleibt. Unter dieſes Waſſer thut man die Hälfte des zubereiteten Honigs, rührt es recht unter einander, und läßt es auf Kohlen bei fleiſſigem Abſchäumen ſo lange kochen, bis es wieder ſo hoch in dem Keſſel iſt, wie das Waſſer geweſen. Hierauf läßt man es verkühlen, und gießt es in ein Weinfaß, in welchem vorher guter Wein geweſen. Unter dreiſſig Maaß von dieſem abgekochten Honigwaſſer gießt man ein Maaß abgekochtes Hopfenwaſſer und ein Maaß Franzbrantwein, in welches ein wenig Weinſteinſalz und ein Nöſſel Breihansbarm gethan iſt. Dies giebt dem Malvaſier die Stärke, und er fängt durch dies Mittel an zu kochen. Das Faß muß alsdann an die Sonne oder in eine warme Stube geſezt werden, bis er völlig ausgegohren, worauf das Faß recht gut zugeſpundet wird. Wenn man den Malvaſier auffüllen will, ſo muß es mit Meth geſchehen, wovon ich in der Folge noch Vorſchriften geben werde. Dieſer Malvaſier iſt in drei Wochen gut, und wird durch das Alter noch ſchöner. Man kann ihn auch an Suppen und Kaltſchalen gebrauchen.

199. Apfelwein.

Man nimmt recht gute reife Aepfel (je schöner die Aepfel sind, desto besser wird der Wein), legt sie zusammen hin, daß sie noch nachreifen, und stampft sie nach einiger Zeit klein. Den folgenden Tag, nachdem dies geschehen, preßt man den Aepfelsaft aus und füllt ihn auf ein Faß; wenn der Saft klar geworden, wird er nach einigen Tagen abgezapft und in ein anderes Faß gebracht. Der Hahn wird einen halben Fuß hoch über dem Boden desselben gestekt, damit die Hefen unter demselben noch Plaz haben; wenn er wieder gähret, so muß er von neuem abgezogen werden. Das erstemal ziehet man ihn ab, wenn man siehet, daß eine rothe Haut, die sich bei dem Gähren auf demselben sezt, weisse Blasen bekommt. Um diesen Wein bald klar zu bekommen, muß man denselben durch verschiedene wollene Beutel laufen lassen. Diese Beutel werden unten spiz und oben breit gemacht; das breite wird gesäumt, mit Band besezt, an einem starken Reif fest gebunden, und an Stäben kreuzweise befestiget. Ein Beutel kann fünf bis sechs Maaß halten. Wenn man den abgeklärten Wein auf ein Faß gefüllt hat, so muß man dasselbe zumachen. Wenn man den Wein zum leztenmal auffüllt, läßt man das Faß noch einige Tage offen, man muß aber darnach sehen, daß das Spundloch mit einem hohlen Brete bedekt ist, damit kein Ungeziefer dazu kommen, oder Staub hinein fallen kann. Man muß das Faß voll füllen, und wenn der Wein gegohren, müssen die Hefen rein abgemacht werden. Hierauf wird das Faß zugespundet. Solte das Spundloch nicht groß

genug sein, daß man die Hefen nicht rein abnehmen könnte, so muß man den Wein noch einmal abziehen, sonst wird er sauer. Das folgende Jahr im September zieht man ihn auf Bouteillen, stekt neue Korkstöpsel darauf, die recht fest passen, und legt sie in Sand, so daß die Bouteillen schräg liegen. Wenn der Wein auf Bouteillen gezogen, muß er noch etliche Tage offen stehen, damit diese nicht springen. Man kann von Birnen auch Wein machen, wie auch von anderm saftigen Obst, und dieser Wein wird Cider genannt. Man kann auch das Obst mahlen, wozu man eigene Maschinen hat. Alsdann drükt man den Saft aus. Die Fässer müssen recht rein und mit Schwefel ausgebrannt sein. Wenn der Wein zu schaal ist, so thut man einige reife Schleenpflaumen in denselben, auch kann man etwas Most einkochen und ihn zu dem Obstwein giessen. Man muß die Fässer in einen kühlen Keller legen. Wenn der Cider schaal wird, so füllt man ihn auf ein anderes Faß, worin guter Obstwein gewesen und thut etwas gekochten Zukker, getroknete Rosinen und etwas Gewürz dazu. Wenn derselbe durch Gewitter etwa umgeschlagen, so thut man etwas, auf folgende Art zubereiteten Weizen hinein: man kocht den Weizen so lange, bis er sich zerdrükken läßt, bindet ihn in einen Beutel und hängt ihn in das Faß, hat der Wein nun von neuem aufgegohren, so zieht man ihn auf ein anderes Faß, so wird er wieder dauerhaft.

200. Gewürzwein.

Man nimmt vier Loth gestossenen Zimmet, ein halbes Loth gestossene Nelken, ein halbes Loth Muscatens

tenblumen, und ein halbes Quentchen Cardamom, alles recht fein gestossen, und zwei Loth ganz dünne abgeschnittene Zitronenschale. Die Zitronenschale wird ganz klein zerschnitten, zu dem Gewürz gethan, und in einem gut glasurten Topfe vier Maaß guter weisser Franzwein darauf gegossen. Der Topf wird fest zugedekt, und muß so zwei Tage stehen. Alsdenn kocht man ein halbes Pfund Canarienzukker, schäumt denselben recht rein ab, filtrirt den Wein durch ein Tuch, schlägt acht Eiweiß zu einem steifen Schaum, und gießt den Wein dazu. Hierauf gießt man den Wein mit dem Eierschaum zu dem Zukker, läßt es noch einmal aufkochen, schäumt alsdann den Wein rein ab, und füllet ihn durch ein feines Tuch auf Bouteillen, zuvor muß er aber abgekühlt sein. Alsdann werden die Bouteillen verstopft und in den Keller gelegt. Gekochten Gewürzwein macht man auf folgende Art: man nimmt ein Loth Zimmet, ein halbes Loth Ingwer und ein halbes Loth Nelken grob gestossen, und ein Loth Kalmus, dies alles bindet man in ein Säkchen, hängt es in eine Bouteille mit Wein, verstopft dieselbe, und hebt sie zum Gebrauch auf.

201. Claret.

Man nimmt acht Maaß weissen Wein, und läßt denselben auf Kohlen in einem verzinnten Kessel aufkochen; alsdann thut man drei Loth grob gestossenen Zimmet, ein Loth Muscatennuß und anderthalb Pfund Zukker, alles grob gestossen zu dem Wein, welcher damit noch einmal aufkochen muß. Hierauf wird ein Quentchen Nelken und ein Quentchen Cardamom

gestossen, und mit einem halben Pfund getrokneten zerschnittenen Rosinen in ein parchend Säkchen gebunden, in die Bouteillen gehänget, der Wein durch ein Tuch darauf gegossen, und die Bouteillen mit guten neuen Stöpseln verwahret. Man kann denselben auch durch ein Tuch in ein Fäßchen giessen, wenn er kühle ist. Das Fäßchen spundet man zu, daß der Wein vergähren kann und läßt ihn so etliche Tage stehen. Zu diesem Wein kann man Johannisbeer-Kirsch- oder Himbeersaft giessen, welches einen sehr kühlenden Trank giebt.

202. Birkensaft, der wie Champagnerwein schmekt.

Im Frühjahr an einem warmen Mittag durchbohrt man an dem Stamme einen Birkenbaum schräg in die Höhe: so kann der Saft ablaufen. In die Oefnung wird ein Federkiel gestekt, wodurch der Saft in ein Geschirr läuft. Man nimmt zwölf Maaß frischen Birkensaft und vier Pfund Zukker, und läßt es in einem reinen Kessel bis auf den vierten Theil einkochen. Alsdann nimmt man es ab, und thut es in ein kleines Fäßchen, in welchem es nachher bleiben soll. Sobald es abgekühlt, gießt man zwei Maaß alten Franzwein und drei Löffel Breihansbarm dazu, und schneidet noch etliche Scheiben Zitrone hinein. Wenn dieser Birkenwein gegohren, verspundet man das Faß recht gut. Wenn dasselbe vier Wochen in dem Keller gelegen, ziehet man den Wein auf Bouteillen und verpicht dieselben; man muß aber die Bouteillen nicht ganz voll füllen, sonst zerspringen sie.

Dieser Saft ist wie aller Wein von Baumsäften ziemlich kostbar, weil die Bäume leicht nach dem Abzapfen des Saftes ausgehen. Die Bäume, welche Saft geben, sind ausser der Birke der Maulbeerbaum, der Wallnußbaum, der Holunder und der Pappelbaum. Den Saft von dem Maulbeerbaum bereitet man auf folgende Art:

203. Saft von Maulbeerbäumen.

Man füllt denselben auf Bouteillen und sezt ihn an die Sonne, oder in die Nähe eines Ofens. Wenn er einige Zeit gestanden, wird ein Stük ausgebaknes Weizenbrodt hinein gethan, daß er in Gährung kommt; alsdann wird es wieder herausgenommen, der Saft in andere Bouteillen gefüllt, und etliche Nelken und Stükke Zimmet hinein geworfen. Diese Bouteillen verstopft man fest mit Wachs, verwahrt sie, und legt sie dann in den Keller, so bleibt der Saft lange Zeit gut.

204. Ratavia.

Man nimmt ein und zwanzig Loth getroknete saure Kirschen, und stößt sie mit den Kernen in einem Mörser recht klein: alsdann wird ein Pfund feiner Zukker dazu gethan, der vorher klein gestossen worden; noch kommt dazu ein Loth Zimmet, ein halbes Loth Nelken, zwei Loth aufgeschlagene Pfirsichkerne und zwei Loth Aprikosenkerne, welches alles gröblich gestossen werden muß. Darnach gießt man zwei Maaß weissen Wein und drey Maaß Franzbrantwein darauf; thut alles in einen grossen Topf, der recht rein ausgeirdet worden, und rührt es oft um. So muß es

acht

acht und vierzig Stunden stehen, worauf es durch einen leinenen Beutel, der wie ein Honigsak gemacht ist, gegossen wird. Dieser Beutel wird aufgehänget, und ein Gefäß darunter gesezt, in welches der Saft laufen kann. Der Saft wird immer von neuem in den Beutel gegossen, bis er ganz klar und hellroth ist: alsdann wird er auf Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauch verwahrt.

205. Citri.

Man nimmt von sechs Zitronen die gelbe Schale, schneidet sie ab, und thut vier Maaß Rheinschen Brantwein, in Ermangelung desselben aber, reinen Kornbrantwein in eine grosse gläserne Bouteille, in welcher man es etliche Tage stehen läßt, daß die Kraft ausziehet, worauf es in einer kupfernen Blase abgezogen wird: alsdann nimmt man ein Maaß Wasser und zwei Pfund feinen Zukker, kocht es, bis der Zukker recht klar ist (man muß ihn aber fleissig abschäumen), und gießt es unter den abgezogenen Citri. Es giebt dies demselben seine Annehmlichkeit. Man schneidet ferner noch von drei Zitronen die gelbe Schale ab, thut sie zu demselben, und läßt ihn so vierzehn Tage stehen, so bekommt er eine gelbe Farbe. Alsdann wird er auf kleine Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauch verwahrt.

206. Ratavia von Quitten.

Man reibt reife saftige Quitten auf der Reibe, und fringt das Geriebene durch einen leinenen Beutel; alsdann nimmt man so viel Brantwein, als man Quittensaft hat, und auf jedes Maaß ein Viertel-

pfund Zukker; läßt es an der Sonne distilliren, und hängt in einem leinenen Beutel auf das Maaß ein Quentchen Zimmet und ein Quentchen Nelken in die Bouteille. Wenn derselbe recht klar ist, verstopft man die Bouteillen fest, und hebt sie zum Gebrauch auf.

207. Ratavia von rothen Johannisbeeren und Himbeeren.

Man pflükt die Johannisbeeren und Himbeeren, jede Sorte besonders in einen neu ausgeirdeten Topf, und sezt sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, daß die Beeren aufspringen, und man den Saft nach und nach abgiessen kann. Alsdann gießt man den Saft zusammen, und nimmt auf jedes Maaß Saft ein Maaß Brantwein, und zu jedem Maaß Ratavia zwölf Loth fein gestossenen Zukker. Dieses wird mit etwas Zimmet und Nelken distilliret, welches mit etlichen klein gestossenen Pfefferkörnern geschehen muß. Hierauf wird die Ratavia auf kleine Bouteillen gefüllt, fest verstopft, und zum Gebrauch verwahrt.

208. Ratavia von Pfirsichkernen.

Man nimmt vier Loth klein gestossene Pfirsichkerne, thut ein Quentchen Zimmet und ein Quentchen Nelken dazu, läßt es mit einem Maaß Brantwein eine Zeitlang an der Sonne distilliren, gießt es hierauf durch ein Tuch, und verwahrt es an einem kühlen Ort zum Gebrauch.

209. Honigwein oder Meth.

Der Meth wird aus Honig gemacht, und es giebt verschiedene Arten desselben. Eine Art Meth

verfertigt man von dem Wasser, in welchem die Wachsscheiben ausgekocht werden, welcher auf ein Faß gefüllt, und mit Barm gestellt wird. Man nimmt nämlich das Wasser von den Wachsscheiben und kocht es mit etwas reinem Honig so lange, bis es ein Ei trägt, so, daß es nicht untersinkt, in welcher Zeit es beständig geschäumt wird. Alsdann wird es mit Breihansbarm oder Sauerteig gestellt, auf ein Faß gefüllt und etwas Hopfen und Gewürz dazu gethan. Der auf diese Art zubereitete Meth muß so gähren, und wird hierauf auf Bouteillen gefüllt. Wenn man den Meth aus Honig und Wasser macht, so kann man zu einem Maaß Honig sechs Maaß klar Brunnenwasser nehmen: dies läßt man bei beständigem Abschäumen so lange kochen, bis es klebrigt wird. Alsdann thut man es in ein Faß, und hängt auf sieben Maaß uneingekochten Honig in einem leinenen Beutel ein halbes Loth Zimmet, ein Quentchen Nelken und ein halbes Quentchen Ingwer. Ehe man den Meth auf das Faß bringt, stellet man denselben mit gutem süssen Barm, läßt ihn auf dem Fasse gähren, und verspundet das Faß. So bleibt er drei Monat liegen, ehe er auf Bouteillen gefüllt wird.

210. Guter Meth auf eine andere Art.

Man nimmt auf ein Maaß guten weissen Honig sechs Maaß klares Brunnenwasser und läßt es unter beständigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so dikke wie Honig ist. Alsdann wird der Honig vom Feuer gesezt, daß er kalt wird. Hierauf kocht man ihn noch einmal mit eben so viel klarem Wasser,

bis

bis er ein Ei nur kaum noch trägt; gießt ihn alsdann warm in ein Faß, und thut süssen Bierbarm oder guten Weinbarm dazu. Wenn er gut gegohren, so gießt man auf einen Anker Meth ein Pfund Weinstein, wodurch sich der Barm von dem Meth völlig scheidet, und ihn recht dauerhaft macht. Man nimmt darnach ein Loth Zimmet, ein Loth Nelken und ein Quentchen Ingwer, bindet alles in ein Säkchen, thut einen reinen Kieselstein hinein, daß es untersinket, hängt es in den Meth, und läßt diesen so stehen, bis er gegohren, worauf er zugespundet wird, bis man ihn trinken will. In vier Wochen ist er klar, allein er wird durch die Zeit, daß er liegt, noch besser. Man kann den Meth auch durch Most oder Obstsaft verschönern.

211. Himbeerenmeth.

Man nimmt reife Himbeeren, pflükt sie ab, thut sie in ein reines hölzernes oder irdenes Gefäß, gießt klares Wasser darauf, und läßt sie so lange stehen, bis sich der Saft ausgezogen. Alsdann wird das Himbeerenwasser abgegossen, mit einem Maaß Wasser und einem Maaß Honig aufgekocht und beständig abgeschäumt. Zulezt thut man etliche Scheiben geröstete Semmel, welche mit Barm bestrichen, hinein. Wenn er gährt, wird die Semmel heraus genommen. Man läßt ihn so vier bis sechs Tage gähren, bringt ihn hierauf auf ein anderes Faß, am besten ist es, wenn dieses ein Weinfaß sein kann. Man bringt dasselbe dann in einen kühlen Keller, hängt ein Säkchen mit Gewürze hinein, und verwahrt es wohl, bis man den Meth gebraucht. Hat der Himbeermeth

auch

auch nur vier Tage gut gegohren, so muß man ihn abziehen, weil er sonst zu stark gähret und schaal wird.

212. Rosinenmeth.

Man nimmt sechs Pfund verlesene und recht rein gewaschne Corinthen, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind, hierauf thut man sie in einen hölzernen Tübben und quetscht sie mit einer hölzernen Keule ganz klein, man muß sie aber in Theile vertheilen, so zerreiben sie sich besser. Alsdann reibt man sie durch ein Haarsieb, thut sie mit dem Wasser, in welchem sie gekocht, in einen Kessel, und thut zwei Maaß guten Honig und so viel Wasser dazu, daß es neun Maaß werden. Das Wasser muß gekocht sein, es muß auch noch aufkochen und recht abgeschäumt werden. Alsdann quirlet man sechs Eiweiß dazu, daß es recht klar wird, und stellet es warm mit gutem Barm in einen hölzernen Tübben. Wenn es gegohren, wird es auf ein eichenes Faß gezogen, verspundet, und nach drei Monaten getrunken. Man kann auch den Meth an Speisen gebrauchen.

213. Weinessig.

Man nimmt ein kleines eichenes Faß, füllet den vierten Theil desselben voll Weinessig, und spundet das Faß zu; legt es an einen warmen Ort, und wälzt es oft hin und her; alsdann öfnet man es wieder, und legt es an die Sonne. Man kocht hierauf Landwein auf, schäumt ihn ab, und giesset ihn auf das Faß, so daß noch etwas Raum bleibt; bohret oben auf beiden Seiten Löcher, daß der Essig Luft hat, und läßt das Spundloch offen. Man rühret den Essig oft um, probirt, ob er auch stark bleibt, und läßt ihn

gäh-

gähren. Alsdann füllet man das Faß vollends mit abgekochtem Landwein an, und hebt es zum Gebrauch auf, bis auch das Nachgegossene guter Essig geworden.

214. Honigessig.

Wenn man Honig auspreßt oder Bienen beschneidet, so wäscht man alle Gefässe recht aus, und legt das Gewürke in Wasser, daß der Honig recht ausziehet. Dieses Wasser läßt man bis auf den dritten Theil einkochen, thut etwas Sauerteig dazu und läßt es an einem warmen Ort gähren, bis es Essig wird.

Auch von dem Schaum, welchen man abschäumt, wenn man Honig kocht, kann man Essig bereiten. Man läßt denselben mit Wasser aufkochen, gießt ihn durch Leinwand in Bouteillen, und gießt zu zwei Theilen Honigwasser ein Theil Weinessig. Dies läßt man an einem warmen Ort aufgähren, und hebt es zum Gebrauch auf.

215. Guter Bieressig.

Man läßt etliche Maaß Bierneigen recht heiß werden, giesset sie, wenn das Bier wieder kalt geworden, in grosse Steinkruken, thut ein Stük Sauerteig und etwas gestossenen Pfeffer in einen Beutel und hängt es in das Bier. Oben dekt man den Krug zu, die Tille aber läßt man offen, damit der Essig Luft hat zu gähren. Alsdann gießt man das andere Bier nach, und läßt es sauren, so hat man guten Essig. Solte derselbe trübe werden, so muß man ihn durch ein Leinentuch giessen und auf reine Bouteillen füllen.

Vom Einmachen und Aufbewahren des Obsts und anderer Früchte.

216. Grosse Nüsse sauer einzumachen.

Die grossen grünen Nüsse werden vierzehn Tage nach Johannis abgebrochen, und in ein irdenes Gefäß gethan, alle Tage wird zweimal frisches Brunnenwasser auf dieselben gegossen, und in dieses Wasser allemal ein halber Eßlöffel voll Salz gethan. Wenn die Nüsse so neun Tage nach einander gewässert sind, werden sie in einen Kessel mit kaltem Wasser gethan, aufs Feuer gesezt, und so lange gekocht, bis man sie mit einem Strohhalm oder einer Gabel durchstechen kann. Wenn man sie probiret und gut befindet, so nimmt man sie vom Feuer, und thut sie in ein Sieb, daß das Wasser abläuft, und die Nüsse verkühlen, die alsdann mit Zimmet und Nelken durchstochen werden. Hierauf wiegt man die Nüsse, und nimmt auf ein Pfund derselben, ein halbes Maaß scharfen Weineßig, und läßt sie eine Viertelstunde damit kochen: alsdann thut man die Nüsse in Konfekturgläser, und gießt den Eßig heiß darüber, doch so, daß der Eßig über denselben steht, und verbindet die Gläser mit einer Blase. Nach vierzehn Tagen sieht man nach den Nüssen, gießt den Eßig ab, kocht denselben noch einmal auf, gießt ihn heiß über, und verbindet, wenn der Eßig kalt ist, die Gläser wieder mit

einer

einer Blase, so halten sie sich gut. Es ist dieses ein schönes Eingemachtes, das sich, wenn es an einen trokuen Ort gesezt wird, und man guten Essig dazu nimmt, gut hält, und angenehm schmekt. Will man aber die Nüsse etwas süsser haben, so kann man ein halbes Pfund Zukker auf ein halbes Maaß Weinessig nehmen, den Essig dreimal kochen, und die beiden ersten mal über die Nüsse giessen; das dritte mal aber die Nüsse einmal damit aufkochen, und in die Gläser schichten. Nachher kocht man den Zukker und Essig zu Sirup, und gießt ihn über die Nüsse. In vierzehn Tagen gießt man den Zukker wieder ab, kocht denselben wieder auf, thut ein Stük Zukker dazu, kocht ihn nochmals dikke, und gießt ihn wieder über.

217. Quittenbirnen einzumachen.

Man schälet die Quitten recht rein ab und schneidet sie in Viertel; legt sie alsdann in Wasser und kocht sie auf; nimmt sie heraus, daß sie kalt werden, und bestekt sie mit Nelken und Zitronenschale. Hierauf wiegt man auf ein Pfund Quitten drei Viertel Zukker, sezt den Zukker mit etlichen Löffeln Quittenwasser auf und läßt ihn bei beständigem Abschäumen so lange kochen, bis er sich ziehen läßt, und thut die Quitten hinein, daß sie einmal damit aufkochen. Hierauf legt man sie in Einmachegläser, gießt den Zukker darüber, und bindet sie, wenn sie kalt sind, zu. Solte der Zukker dünne werden, so kocht man ihn noch einmal auf.

218. Pomeranzenschalen einzumachen.

Die gelben Pomeranzen werden in Viertel geschnitten, die gelbe Schale abgeschnitten, und in Wasser recht weich gekocht. Alsdann wird auf ein Pfund Schalen, die in einen Durchschlag gelegt und abgetroknet sind, drei Viertelpfund Zukker genommen, welcher mit vier Löffel von dem Pomeranzenwasser gekocht, rein abgeschäumt und so lange gekocht wird, bis er sich ziehen läßt. Dann werden die Pomeranzenschalen hinein gethan, einmal aufgekocht und in Konfekturgläser gelegt; der Zukker noch etwas eingekocht und übergegossen. Sie halten sich so lange Zeit. Solte der Zukker dünn werden, so kann man ihn noch einmal aufkochen.

219. Aprikosen sauer einzumachen.

Man nimmt zwei Pfund Aprikosen, die nicht überreif sind, schälet sie ganz dünn, und schneidet sie von einander. Alsdann nimmt man drei Viertelpfund fein gestossenen Zukker und ein halbes Maaß Weinessig, sezt den Zukker und Weinessig auf, läßt beides mit etlichen Stükken ganzen Zimmet eine halbe Stunde lang kochen, und schäumt es recht rein ab, thut alsdann die Aprikosen hinein, und läßt es noch eine halbe Viertelstunde kochen. Hierauf thut man die Aprikosen mit dem Zukker und Essig in einen Steintopf, und läßt es vier und zwanzig Stunden stehen; kocht sie darnach wieder eine halbe Stunde, thut sie mit etwas geschnittenen Nelken in Konfekturgläser, und gießt den Zukker darüber. Ist derselbe nach vierzehn Tagen dünne, so kocht man ihn noch einmal

auf

auf und thut ein Stük Zukker dazu. Man muß die Gläser allemal mit einer Blase verbinden.

220. Hagbutten sauer einzumachen.

Man nimmt auf zwei Pfund Hagbutten drei Viertelpfund Zukker, ein halbes Maaß Weinessig und ein Quentchen Zimmet, und läßt den Zukker, Zimmet und Weinessig kochen, die Hagbutten müssen aber frisch sein und recht rein ausgepuzt werden. Alsdann läßt man sie eine Viertelstunde lang mit dem Zukker kochen, thut sie mit demselben in einen Steintopf, und läßt sie vier und zwanzig Stunden stehen, der Zukker muß aber wie Sirup sein. Hierauf läßt man sie wieder eine halbe Viertelstunde kochen, thut sie dann in Einmachegläser, legt etliche klein geschnittene Nelken dazwischen, und gießt den dik gekochten Zukker darüber. Man muß nach etlichen Wochen nachsehen; ist der Zukker dünne geworden, so kocht man ihn noch einmal auf.

221. Pflaumen mit Essig.

Man nimmt von den besten und reifesten Pflaumen, an denen noch die Stengel sizzen, troknet sie mit einer reinen Serviette ab, durchsticht sie mit einer Nadel fünf bis sechsmal, legt sie dann in einen irdenen Topf und nimmt auf zwei Pfund Pflaumen ein Pfund Zukker, und auf drei Pfund Pflaumen ein Rössel Weinessig. Auf ein Rössel Weinessig nimmt man ein halbes Loth Zimmet und ein halbes Loth Nelken, und läßt den Essig mit dem Zukker nebst dem kleingebrochenen Gewürze kochen; ehe man aber das

Ge-

Gewürz hinein thut, schäumet man den Zukker rein ab, und kocht es in einem kupfernen Kessel. Wenn es eine Weile gekocht, schlägt man ein Eiweiß zu Schaum, thut es zu dem Zukker, und läßt es noch einmal aufkochen. Alsdann gießt man den kochenden Essig über die Pflaumen, und läßt sie so stehn, kocht den folgenden Tag den Essig wieder auf, und gießt ihn kochend über die Pflaumen. Den dritten Tag gießt man den Essig wieder in den Kessel, läßt ihn etwas einkochen, thut alsdann die Pflaumen hinein, und läßt sie etwas mit demselben kochen, worauf man sie heraus nimmt, und sie zudekt, bis sie kalt werden. Die Pflaumen werden dann in Konfekturgläser gelegt, der Essig darüber gegossen und die Gläser mit einer Blase verbunden. In acht Tagen muß man nachsehen; ist der Essig ganz dünne geworden, so muß man ihn wieder aufkochen.

222. Angelika mit Zukker.

Man nimmt die Schoßstengel von der Angelika, wenn sie ausgeblühet, puzt sie rein ab, kocht sie in Wasser weich, und läßt sie in einem Durchschlag ablaufen. Alsdann kocht man Zukker mit Wasser auf, bis er sich ziehen läßt, thut die Stengel hinein, läßt sie aufkochen, thut sie in Zukkergläser, kocht den Zukker zu Sirup und gießt ihn darüber. Wenn er dünn wird, kocht man ihn nochmals auf.

223. Kromsbeeren oder Preusselbeeren.

Man verlieset dieselben recht rein und sucht alles Unreife und Faule heraus, gießt klares Brunnenwas-

ser

ser auf dieselben und sezt sie so zugebunden in den Keller. Wenn man sie essen will, so macht man sie mit Wein, Zukker und Zimmet zurecht, allein sehr lange halten sie sich nicht.

224. Kromsbeeren mit Zukker.

Man verliest und wäscht sie rein, bei dem Waschen fallen die schlechten zu Grunde. Alsdann wiegt man sie, und nimmt auf ein Pfund Kromsbeeren ein und ein halbes Viertel Zukker; wer aber das Süsse eben nicht liebt, hat auch an einem Viertelpfunde genug. Man thut die Kromsbeeren und den Zukker in einen messingenen Kessel, doch thut man denselben nicht ganz voll, weil sie im Anfang in die Höhe kommen. Im Anfang rührt man sie langsam, damit sie egal kochen. Sie kochen langsam auf Kohlen ohngefähr eine kleine Stunde, und werden hierauf warm in Steintöpfe gethan, da man alsdann die Brühe darüber gießt. Sie haben so zubereitet einen recht guten Geschmak; wer denselben aber noch verbessern will, kann noch etwas Wein, geriebene Zitronenschale, Zukker und Zimmet dazu thun. Man muß sie aber ja nicht zu lange schmoren lassen, weil sie viel Brühe geben. Diese eingemachten Kromsbeeren sind ein gutes Essen zum Braten, und sehr gesund für Kranke. Man kann anstatt des Zukkers auch Honig oder Sirup nehmen. Wenn sie kalt sind, werden sie zugebunden, und an einen troknen Ort gesezt.

225. Kromsbeeren mit Zukker auf eine andere Art.

Auf eine Mezze Kromsbeeren nimmt man ein Viertelpfund Zukker, von einer halben kleinen Zitrone die Schale, ein halbes Quentchen Zimmet, und halb so viel Nelken. Die Kromsbeeren werden alsdann auf die vorige Art geschmort. Man kann sie auch mit den Töpfen gleich in den Bratofen sezzen, und in demselben schmoren lassen; man kann sie auch ohne Zukker schmoren, und sie sich nach seinem Belieben nachher versüssen. Sie schmoren in ihrer eigenen Brühe, ohne daß man nöthig hat, etwas darauf zu giessen.

226. Quitten für den Sommer zu erhalten.

Man bricht die Quitten vom Baum, und schälet sie ab; auch schneidet man das Kernhaus heraus, doch so, daß die Quitten oben, wo sich die Blüten befinden, ganz bleiben. Alsdann legt man sie in einen messingenen Kessel, gießt so viel klares Wasser darauf, daß dasselbe über die Quitten steht, läßt sie einmal damit aufkochen; nimmt sie dann geschwind vom Feuer, und läßt sie kalt werden. Hierauf sezt man sie in einen Steintopf so, daß das Ganze oben kommt, gießt das Wasser, worin sie gekocht, darüber, daß es zwei Finger hoch überstehet, und beschwert sie. Will man die Quitten kochen, so sezt man sie mit Zukker und Wein auf, läßt sie damit durchschmoren, und richtet sie in einer Assiette an. Nach dem Anrichten bestreuet man sie noch mit Zukker und Zimmet.

227. Getroknete Artischokken.

Man schneidet die Stiele von den Artischokken, wäscht sie rein ab, und schneidet auch oben alles Stachlichte ab. Alsdann kocht man sie, und legt sie auf ein Brett, daß das Wasser rein abläuft, worauf sie in einen Bakofen, nachdem das Brodt heraus genommen worden, geschoben werden. Will man sie dann aufheben, so sezt man sie an einen troknen Ort; und wenn man sie kochen will, so wäscht man sie rein ab, sezt sie mit Fleischbrühe auf, läßt sie ganz weich kochen, und richtet sie mit Semmelkrume und Butter an. Man kann sie auch im Wasser gahr kochen und eine weisse oder rothe Weinbrühe daran machen: man muß aber in dem Durchschlag das Wasser erst recht rein ablaufen lassen. Zu dieser Weinbrühe nimmt man ein halbes Nössel Wein, vier Loth Zukker und vier Eierdotter, welches kalt eingequirlet, und wenn es an zu kochen fängt, über die Artischokken gegossen wird.

228. Spargel einzumachen.

Man muß recht guten Spargel nehmen, von welchem man gewiß überzeugt ist, daß er bei dem Kochen recht weich wird. Sobald er gestochen, wird er gepuzt, so weit er weich ist, in Stükken geschnitten, gewaschen, und in einen Kessel gethan, in welchem er mit Flußwasser einmal aufkochen muß. Alsdann muß das Wasser ablaufen, der Sparzel wird in Burgunder Bouteillen gethan und Salzwasser darüber gegossen. Das Salz muß mit dem Wasser so lange geschlagen werden, bis die Sole ganz klar ist und

recht scharf schmekt. Die Bouteillen werden mit festen Stöpseln verwahrt und zugepicht. Wenn man von dem Spargel gebrauchen will, gießt man das Salzwasser ab, nimmt Spargel heraus, gießt dasselbe wieder darauf, verwahrt die Bouteille mit einem guten Stöpsel und einem Läppchen. Man thut wohl, wenn man eine angebrochene Bouteille bald verbraucht. Wenn man den Spargel kochen will, wässert man ihn etliche Stunden, oder man sezt ihn mit warmem Wasser auf, gießt das Wasser etliche mal wieder ab, und kocht ihn mit Fleischbrühe an Suppen, oder zur Vorkost.

229. Erbsen grün zu erhalten.

Man macht die Erbsen, wenn sie noch recht jung sind, aus den Schalen, und läßt sie mit Wasser so lange kochen, bis sie kraus werden. Man thut sie alsdann gleich in einen Durchschlag, und gießt kaltes Wasser darüber, so werden sie wieder grün: wenn sie kalt sind, thut man sie in einen Steintopf, legt viel frische Weinblätter über dieselben, und macht eine scharfe Salzsole darüber, welche so scharf sein muß, daß sie ein Ei trägt: so lange das Ei zu Boden fällt, ist sie nicht scharf genug. Man gießt dieselbe über die Erbsen und beschwert sie. Wenn men die Erbsen kochen will, so thut man sie zwei Tage in frisches Wasser, gießt das Wasser etliche mal ab, schmort sie dann mit Fleischbrühe und Petersilie gahr, oder kocht sie unter Mohrrüben, wobei aber zu bemerken ist, daß sie etwas lange kochen müssen, weil sie das Salz einigermassen hart macht; auch müssen rechte junge Erbsen dazu genommen werden.

230. Gur-

230. Gurken mit Essig einzumachen.

Man nimmt kleine Gurken, wäscht sie rein ab, und bestreuet sie mit Salz; läßt sie einen halben Tag damit stehen, sezt sie alsdann an einen warmen Ort, aber nicht an die Sonne, daß sie wieder betroknen. Hierauf kocht man Weinessig mit etlichen grünen Lorbeerblättern, Pfeffer und Gewürz hinein, läßt sie einmal aufkochen, schichtet sie in Gläser, und gießt den Essig darüber. Nach vierzehn Tagen kocht man den Essig noch einmal auf, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn über die Gurken, so halten sie sich zwei Jahr.

231. Rüben gut zu erhalten.

Man gräbt eine viereckigte Oefnung in die Erde, belegt dieselbe rings herum mit Brettern und Stroh, thut alsdann die Rüben, von welchen die Köpfe abgeschnitten, in Steintöpfe, und beschwert sie mit hölzernen Tellern und Steinen. Hierauf sezt man sie in die Erde, füllet die Oefnung wieder mit Erde aus, legt Stroh darauf, und verwahrt die Rüben, bis man sie gebraucht. Sie erhalten sich so recht gut, allein die Oefnung muß etwas tief sein, damit sie nicht erfrieren.

232. Mostrich zu bereiten.

Wenn man von Weintrauben Most erhalten, so thut man ein Stük Zukker, und etwas Nelken in denselben, und läßt das Unreine rein abschäumen: wenn dieses geschehen, so gießt man den Most in einen Topf, daß er kalt wird; hierauf wird der Senf mit demselben in einer Senfmühle abgemahlen, in steinerne Selterbouteillen gethan, fest verstopft, und zum Gebrauch verwahrt.

Von der Kenntniß der Obstarten und ihrer Aufbewahrung.

Da es in das wirthschaftliche Fach einschlägt, die verschiedenen Obstarten zu kennen, die in unsern Gegenden wachsen, sich dieselben zur gehörigen Zeit anzuschaffen und gut aufzubewahren, so will ich hier die gewöhnlichen mir bekannten Obstsorten, und die beste Art sie zu erhalten, ganz kurz aufschreiben.

233. Kirschen.

Die erste Kirsche im Jahr ist die sogenannte Maikirsche, die aber oft erst zu Anfang des Maies zu blühen anfängt, eine kleine rothe Kirsche, die wenig Werth hat.

Die gedoppelte Nattkirsche (oder Kirsche von der Natte) folgt der Maikirsche bald. Es ist dieses eine dunkelrothe säuerliche Kirsche, die sehr angenehm schmekt, viel Saft hat, und oft von ansehnlicher Grösse ist.

Die Glaskirsche ist blaßrother Farbe, und der Saft derselben ist weiß. Sie schmekt angenehm und ist gut zum Einmachen. Wenn man an dem Stiel dieser Kirsche zieht, kann man den Kern allemal mit demselben herausziehen, weil derselbe fest an dem Stiele hängt.

Die schwarze Herzkirsche ist eine der süssesten Kirschen, und hat die Figur eines Herzes. Ihr Fleisch

ist

ist hart und ihr Saft flekt sehr, jedoch kann man die Flekke desselben mit Schwefel oder weissem Johannisbeersaft ausmachen.

Die Knorpelkirsche ist dunkelroth, hat wenig Saft, und es halten sich in derselben sowohl, als in den Herzkirschen, Maden auf.

Die weisse Bigarreau ist eine der schönsten Kirschen. Ihre Haut ist gelblich, an der Sonnenseite mit rothen Tüpfeln bestreuet, ihr Geschmak ist angenehm, und ihr Saft weiß. Sie wird gewöhnlich in der Mitte des Julius reif, und muß sogleich, als sie vom Baum genommen ist, gegessen werden.

Die rothe Bigarreau ist gleichfalls eine vorzüglich schöne Kirsche. Ihre Haut ist roth und über und über mit dunkeln und hellen Flekken bestreuet. Ihr Fleisch ist fest und sehr saftig.

Die Schwefelkirsche ist gelb, und hat wenig Saft und Annehmlichkeit.

Die Malvasierkirsche ist eine grosse dunkelrothe Kirsche, die säuerlich und angenehm schmekt.

Die Leopoldskirsche ist sauren Geschmaks, dunkelrother Farbe, hat einen langen Stiel, und ist sehr gut zum Einmachen.

Die einfache Kirsche von der Natte ist eine ziemlich kleine dunkelrothe, saure Kirsche. Sie ist sehr gut mit Essig einzumachen, oder Kirschmus davon zu kochen, und wird häufig nach dem Maaß verkauft.

Die Korneliuskirsche zieht man meist an Lauben, Spalieren ꝛc. Sie hat einen länglichten Kern, und kann grün anstatt Oliven, und reif mit Zukker

ein-

eingemacht werden: sie hat aber einen etwas herben Geschmak und wenig Annehmlichkeit.

Man muß seine Kirschbäume schon im Februar beschneiden, und die Ringelwürmer abnehmen lassen, weil dieselben sonst bei warmem Wetter den ganzen Baum besaamen, und die Kirschen an den Stielen abpflükken. Hat man viel Sperlinge im Garten, so thut man wohl, die Kirschbäume mit Nezzen zu behängen, weil jene sonst die besten Kirschen anbeissen.

234. Aprikosen.

Ob es gleich viel Sorten Aprikosen giebt, so sind sie doch jezt in unsrer Gegend bei den meist kalten Frühjahren ziemlich selten. Sie wachsen sowohl an Spalieren, als hochstämmigen Bäumen. Man kann sie durch den Kern vortreflich fortpflanzen. Wenn der Baum viel Harz bekommt, so ist es ein Zeichen, daß er ausgehen will. Lange kann man die Aprikosen nicht aufheben, weil sie leicht faulen, oder mehlicht werden, allein eingemacht halten sie sich gut, und schmekken vortreflich.

235. Pfirsichen.

Man hat viele Arten Pfirsichen, und die Pfirsiche ist eine der delikatesten Früchte. Man kann sie leicht aus dem Kern ziehen, wenn man eine ganze Pfirsiche in die Erde sezt, auch werden sie mit sehr glüklichem Erfolg auf Bäume gepfropft. Man hat auch nakte Pfirsichen, deren Haut ganz glatt ist, allein am Geschmak sind diesen die andern doch vorzuziehn. Sie wachsen an Spalieren und auf hochstämmigen Bäumen. In kalten Frühjahren verfrieren die Pfirsichbäume leicht, weil sie früh blühen.

236. Pflaumen.

Sowohl zum Einmachen, als zum Muskochen, auch zum rohen Essen sind die ordinairen Pflaumen die besten, allein die ersten Pflaumen dieser Art sind gemeiniglich voller Maden, und die guten werden erst nach Michaelis reif. Man hat ausser diesen noch viele Sorten, worunter ich nur folgende, als die bekanntesten nennen will:

Die Aprikosenpflaume. Die Haut derselben ist karmoisinrother, und das Fleisch gelber Farbe. Sie ist runder Gestalt, hat auch runde Kerne, und schmekt sehr angenehm.

Die grosse gelbe Pflaume schmekt mehlich, und hat wenig Saft.

Die Weinpflaume ist eine grosse lange grüne Pflaume, die sehr saftig ist.

Die Zwetschen sind eine Art kleiner runder blauer Pflaumen.

Eine runde grüne Pflaume, Reine Claudé genannt, die einen sehr guten Geschmak hat.

Die kleinen gelben runden Pflaumen, sogenannte Hundspflaumen, schmekken nicht sonderlich, und sind der Gesundheit nachtheilig, da sie sehr wäßrig sind.

237. Birnen.

Die erste Birne ist eine kleine schlechte grüne Birne, die wenig Geschmak hat, und mit den lezten Kirschen zugleich reif ist.

Dann folgt die gedoppelte Muskatellerbirne, eine kleine, längliche, saftige, gelbe Birne, die gut schmekt, die sich aber nicht lange hält. Die einfache

Mus-

Muskatellerbirne ist eine kleine, runde, süsse Birne, die sehr gut schmekt, aber nur selten zu haben ist.

Die Weinbirne ist eine saftige Birne grüner Farbe, die einen weinsäuerlichen Geschmak hat.

Die Sommerbergamotte ist eine dikke Birne, die eine grobe Schale hat. Abgeschält schmekt sie sehr gut.

Die roth und gelb gestreifte längliche Birnen kommen mit der Sommerbergamotte zugleich, haben wenig Saft, und werden leicht mehlich.

Die Winterbergamotte kommt erst nach Michaelis, und muß sehr lange liegen, bis sie recht eßbar ist. Sie ist von runder Gestalt, und die Schale grün.

Die Zitronenbirne ist gelb und rund. Sie schmekt sehr gut, allein sie wird leicht mehlich.

Die Graubirne ist länglich rund, und schmekt saftig, wird aber auch leicht mehlich.

Die Beurre gris, graue Butterbirne ist eine der schönsten Birnen. Sie sieht grau aus, ist aber weit grösser, als die Graubirne, und wird erst nach Michaelis reif. Sie ist sehr saftig, oft aber auch etwas steinicht. Sie erhält sich ziemlich lange, wenn man sie nicht auf dem Baume zu reif werden läßt, und sie in einem troknen Keller auf Rükke hinlegt.

Die Beurre blanc, weisse Butterbirne, ist eine schöne, gelbe, länglichrunde, saftige Birne von ansehnlicher Grösse, die man grün vom Baume brechen, und darnach hinlegen muß: sie hält sich aber nicht lange, und wird leicht mehlich.

Die

Die Virgouleuse ist eine längliche Birne, die grün um Michaelis von dem Baume gebrochen werden muß, welche aber erst um Weihnachten reif und saftig wird. Die kleinsten von diesen Birnen sind die schmakhaftesten.

Die Melonenbirne ist eine kleine, grün und roth gestreifte Birne, die erst kurz vor Weihnachten weich wird, und schön schmekt.

Colmart, eine der schönsten Winterbirnen von ansehnlicher Grösse und vortreflichem Geschmak.

Die grosse grüne Winterbirne gehört unter die größten Winterbirnen, hat aber wenig Saft.

Die Malvasierbirne ist eine sehr wohlschmekende Birne, die erst um Michaelis reif wird.

Ausser diesen giebt es noch viele Arten Birnen, von welchen ich nur hier die bekanntesten genannt.

238. Weintrauben.

Wir ziehen in unsern Gärten viele Arten Weintrauben. Der blaue Augustwein wird zuerst reif. Er hat kleine Beeren, eine harte Schale, viel Kerne, und hat, wenn er recht reif ist, einen süssen Geschmak.

Der weisse Muskatellerwein wird nach Michaelis reif, hat dichte, grosse, klare Beeren, und schmekt vortreflich.

Der ordinäre grüne Wein ist säuerlich süß, und wird nach Michaelis reif.

Der Petrosilienwein ist grün, und hat kleine krause Blätter. Sein Geschmak ist eben nicht angenehm, und ist vielen Personen zuwider.

Der

Der grosse blaue Wein wird erst nach Michaelis reif, und hat einen vorzüglich guten süssen Geschmak.

Der grosse rothe Ungarische Wein reift bei uns erst spät, und schmekt vortreflich.

Man muß die Blätter um die Trauben herum nicht abmachen, um sie eher zur Reife bringen zu wollen, weil die Blätter den Wein gegen die Vögel und Insekten schüzzen. Im Frühjahr, wenn der Wein beschnitten wird, blutet derselbe. Man kann alsdann Gläser unterhängen, das Weinwasser hineintröpfeln lassen, und es hernach aufheben. Es ist gut zum Waschen des Gesichts und der Augen. Wenn man eine Weintraube, wenn sie noch klein ist, in eine Bouteille, die einen kurzen Hals hat, wachsen läßt, so kann man sie, wenn sie reif ist, an dem Stiele abschneiden, den Stiel versiegeln, oben an der Bouteille befestigen, die Oefnung mit Wachs verkleben, und die Bouteille in den Brunnen hängen: so erhält sie sich frisch bis nach Weihnachten, allein man muß den Gewinn dieser Traube mit dem Verlust der Bouteille erkaufen, weil man die leztere zerschlagen muß. Wenn man die Weintrauben abschneidet, sie oben an dem Stengel versiegelt, und auf eine trokne Kammer hängt, so halten sie sich auch lange. Man muß dem Wein fleissig den sogenannten Geiz abschneiden, worunter man die langen Ranken versteht, die sich zwischen den Blättern befinden, weil diese dem Wein die Kraft nehmen. Selten findet man an dem Wein eine Raupe.

239. Aepfel.

Der erste Apfel ist bei uns ein kleiner rother Apfel, der mit den Weinbirnen zugleich reift, und wenig Annehmlichkeit hat. Die meisten guten Aepfel gelangen erst nach Michaelis zur Reife.

Der Borstorferapfel ist ohnstreitig der schönste und wohlschmekkendste Apfel, den wir haben. Man hat verschiedene Arten desselben: Winter- und Sommerborstäpfel, von welchen jene diesen weit vorzuziehn sind. Der Sommerborstapfel wird vor Michaelis reif, allein der Winterborstapfel erst nach Michaelis. Die Winterborstäpfel halten sich bis Ostern, wenn man sie abbricht, ehe sie gelb werden, und wenn man sie erst auf eine trokne Obstkammer, und darnach, wenn es anfängt zu frieren, in einem troknen Keller auf Rükke legt, doch so, daß man einen neben den andern legt, und zuweilen nachsieht, daß man die angestossenen davon nimmt.

Der Bornapfel ist auch ein guter Apfel von ansehnlicher Grösse, der sich bis nach Ostern hält, und sehr gut zum Apfelmus zu gebrauchen ist. Von vielen wird er Stettiner-Apfel genannt.

Die Calville blanche (weisser Erdbeerenapfel), ist einer der schönsten Aepfel, welcher von ansehnlicher Grösse und blaßgelber Farbe ist. Er hat ein grosses Kernhaus, ist breitrund und von dem Blüthauge aus durchfurcht oder eingekerbt. Man kann die Calville leicht mit einem gewissen schlechten Apfel verwechseln, welcher derselben völlig gleich ist, man thut daher beim Einkauf sehr wohl, wenn man erst die vorgegebene Calville kostet, da man sonst leicht hinter-

vergangen wird. Die weisse Calville ist zuweilen flekkig: dieser Apfel hält sich aber bis Ostern.

Die Calville rouge (rother Erdbeerenapfel), ist gleichfalls ziemlich ansehnlicher Grösse und rothstreifig. Sie hat ein grosses Kernhaus, und unterscheidet sich von einem ordinairen rothen Apfel blos dadurch, daß ihr Fleisch unter der Schale roth ist. Diese Röthe zieht sich oft tief in das Fleisch.

Der Weinapfel ist von grüner Farbe und von saurem Geschmak.

Der Musapfel ist groß, gelber Schale und saurem Geschmaks.

Der Herrenapfel ist einer der größten Aepfel, dessen Schale gelbgrün und braunroth, und dessen Geschmak ziemlich angenehm ist.

Die verschiedenen Arten von Renetten (Reinettes): Graue Renette, ein Apfel von sehr gutem Geschmak, der eine rauhe, graue Schale hat, um Weihnachten eßbar wird, und sich bis Ostern hält. Goldrenette, die vortreflich schmekt, die Grösse eines grossen Borstorferapfels hat, und deren Schale dunkelgelb ist. Steinrenette, die vorzüglich sehr dauerhaft ist. Bunte Renette, die roth und gelb gestreift ist.

Der Pigeon ist ein mittelmässig grosser Apfel von kegelförmiger Gestalt, der sehr weisses Fleisch, und eine röthliche schön gezeichnete Schale hat.

Der Pepin, (Englischer Goldapfel) ist klein und rund, hat eine blaßgelbe Schale, die mit blutrothen und schwarzen Punkten bestreuet ist, und schmekt sehr süß und angenehm.

Der

Der Paröhr- oder Pailleur Apfel ist sehr groß, hat eine gelbgrüne Schale mit dunkelgrünen Flekken, und ist sehr süß.

Die Gerlinge, längliche Aepfel von mittelmäßiger Grösse. Man hat deren zwei Arten: rothe und weisse.

Der Bollenapfel hat ein vortreflich es Ansehn, aber sehr schlechten Geschmak.

Dies sind die vorzüglichsten mir bekannten Sorten von Aepfeln, die man alle ziemlich gut aufbewahren kann, wenn man sie so lange auf einer troknen Kammer erhält, bis es an zu frieren fängt: und sie alsdann in den Keller auf Bretter legt. Borstorferäpfel und Renetten kann man auf folgende Art noch viel besser aufbewahren: man nimmt Fässer von Eichenholz, die keinen Geruch haben; wikkelt jeden Apfel besonders, so wie er vom Baume gebrochen, in ein reines Papier, und legt ihn einen nach dem anderen in die Fässer, doch so, daß die Stiele in die Höhe kommen; spundet hierauf die Fässer zu, und legt sie an einen troknen Ort, wo es nicht frieret. Auf diese Art kann man die Aepfel sehr gut aufbewahren, und vorzüglich die Renetten, welche sich bis Pfingsten erhalten.

240. Quitten.

Sowohl die Quittenäpfel, als die Quittenbirnen werden spät nach Michaelis reif. Man hat verschiedene Arten Quitten, allein dieselben sind alle zu herbe, um sie roh essen zu können: zum Schmoren und Einmachen hingegen schikken sie sich sehr gut, und man

kann

kann sie an einem troknen Ort bis Weihnachten erhalten.

241. Mispeln.

Man muß die Mispeln hart vom Baume brechen, und sie alsdann im Stroh reifen lassen. Da diese Frucht nicht eher eßbar ist, bis sie mehlich ist, so ist sie auch der Gesundheit nicht zuträglich.

242. Grosse Wallnüsse.

Man hat verschiedene Arten grosser Wallnüsse, die mehrentheils um Michaelis reif sind, sie kommen aber alle darin überein, daß sie sich so lange frisch erhalten, als man sie in der grünen Schale erhalten kann. Trokken kann man sie bis nach Ostern erhalten, wenn man in einen Steintopf Weinblätter legt, auf dieselben getroknetes Salz, und in dasselbe Nüsse, bis der Topf voll ist, da man alsdann einen hölzernen Dekkel darauf legt, denselben mit Steinen beschwert, und in den Garten in die Erde gräbt, um den Ort, wohin man sie sezzen will, trokne Erde thut, und den Topf hinein sezt. So halten sich die Nüsse recht gut.

243. Kleine Haselnüsse.

Sie wachsen an Gesträuchen, und reifen mit den Aprikosen zugleich. Man hat viele Sorten kleiner Nüsse, unter welchen die Lambertschen die besten sind.

Verschiedene einfache bewährte Mittel bei leichten Krankheiten.

Ich halte es für eine Hauptpflicht eines Jeden, dem seine Gesundheit lieb ist, bei allen Unpäßlichkeiten von Bedeutung einen vernünftigen Arzt um Rath zu fragen, nie den Vorschriften desselben entgegen zu handeln, und beständig der Mittel, die derselbe verordnet, und nicht oft ganz widersinniger sich zu bedienen, da man im leztern Falle, sich gemeiniglich mehr schadet, als wenn man gar nichts gebrauchte. Allein das halte ich ebenfalls für eine, und vorzüglich für eine einer Hausmutter wichtige Pflicht, sich um die Kenntniß wirksamer unschädlicher Mittel zu bemühen, zumal wenn man an einem Orte wohnt, wo man oft die Gegenwart des Arztes nicht sogleich möglich machen kann. Ich theile Dir, liebe Emilie, hier verschiedene Mittel und Vorschriften mit, deren Gebrauch ich durch Erfahrung zuträglich befunden, und deren Du Dich im Fall der Noth sicher, und ohne nachtheilige Folgen befürchten zu dürfen, bedienen kannst.

244. Arkebusade zu machen.

Man nimmt Schwarzwurzel und Kraut, Salbei, Beifuß, Lorenzkraut, Betonike, Sannikkel, Großtausendschön, Kleintausendschön, die grosse Terophular, Wegerichkraut, Odermenge, Eisenkraut, Wer-

muth, Fenchel, Johanniskraut, Osterlucei, Heidnisch Mundkraut, Ehrenpreiß, Tausendgüldenkraut, Schaafgarbe, Tobak, kleine Mausöhrchen, Krausemünze, Ysop, Ochsenzunge und Durchwachs, von jedem Kraute zwei Hände voll. Die Kräuter werden erst aufgehänget, daß sie bewelken, alsdann werden sie gehakt und unter einander gemengt, nachher in einen Steintopf, in Ermanglung desselben aber in einen irdenen Topf gethan, und es wird so viel reiner Kornbrantwein darauf gegossen, daß der Brantwein über denselben steht, worauf der Topf mit einem passenden Dekkel zugedekt und fest verklebt wird. Es muß so sechs bis acht Tage stehen. Zum Abziehen gehört ein Distillirofen und eine kupferne Blase mit einem Helm von acht bis zehn Maaß, auch ein Kühlfaß, durch welches eine kupferne Röhre geht. Das Faß muß so hoch sein, daß es bis an den Helm reicht, oben paßt der Helm in die Röhre, welche unten wieder aus dem Fasse gehen muß, wo das Glas vorgelegt wird. In das Faß kommt kaltes Brunnenwasser. Den Abend vorher, ehe man Arkebusade abziehen will, wird die Blase in den Ofen eingesezt, und von den Kräutern so viel in dieselbe gethan, daß sie halb voll wird, alsdann wird so viel Brantwein in die Blase zugegossen, daß eine Hand breit fehlt, ehe sie voll ist, worauf sowohl die Blase, als auch die Oefnungen, wo der Helm in die Röhre geht, verklebt werden. Am folgenden Morgen wird ein gelindes Kohlenfeuer unter der Blase angemacht, es ist aber äusserst nothwendig, daß kein zu starkes Feuer darunter kommt, sonst geht der Brantwein in die

Höhe.

Höhe. Dies Kohlenfeuer muß ja gelinde erhalten werden, bis der Brüten als Arkebusade in die Röhre übergeht, man muß aber genau Acht geben, daß die erste starke Arkebusade allein übergeht, welches ohngefähr vier Maaß sein werden. Hierauf gießt man die starke Arkebusade in eine andere gläserne Flasche, und sezt die Blase wieder auf, man kann denn ein etwas stärkeres Kohlenfeuer untermachen, und die schwache Arkebusade noch abziehen. Wenn der Brüten nicht mehr übergeht, bleibt es stehen, bis die stärkste Hizze vergangen, alsdann macht man die Blase auf, thut die alten Kräuter heraus und die andere Hälfte frische Kräuter wieder hinein, gießt wieder so viel Brantwein darauf, und verfährt völlig wie das erstemal. Wer eine grosse Blase hat, kann die Kräuter auf einmal nehmen, da man denn zu diesem Quantum vierzehn bis sechszehn Maaß Brantwein gebraucht. Auf die Kräuter kann man, wenn man die Arkebusade abgezogen, noch Wasser in die Blase giessen, und sie so noch eine Stunde stehen lassen, und von diesem Wasser sich den Abend ein Fußbad machen, auch kann man die übrigen Kräuter noch zu Fußbädern aufheben. Diese auf diese Art zubereitete Arkebusade ist sehr gut, und man kann sich derselben bei vielen Vorfällen bedienen. Wenn man sich verbrannt oder geschnitten, so thut dieselbe vortrefliche Dienste; auch ist ein wenig Arkebusade unter Wasser gegossen, und die Zähne zuweilen damit abgerieben, ein sehr gutes Mittel, dieselben weiß zu erhalten.

245. Rosenwasser.

Man nimmt weisse, auch rothe frische Rosenblätter, hakt sie klein, und streuet Salz auf dieselben; drükt sie hierauf in einen steinernen Topf fest ein, und sezt sie in den Keller, bis sie gelb geworden. Sie müssen also wohl vierzehn Tage stehen, allein man muß ja nachsehen, daß sie nicht schwarz oder schimmlich werden. Von diesen Rosenblättern thut man drei Pfund in eine Distillirblase, gießt acht Maaß klares Wasser darauf und ziehet es auf der Blase ab. Will man das Rosenwasser recht kräftig haben, so nimmt man noch drei Pfund auf obige Art präparirte Rosen, und distilliret sie mit dem schon abgezogenen Rosenwasser. Alsdann füllet man das Rosenwasser auf Bouteillen, pfropfet dieselben fest zu, verbindet sie, und sezt sie in den Keller, so bekommt das Wasser einen stärkern Geruch. Soll das Rosenwasser ungesalzen sein, so nimmt man frische Rosen, die erst aus der Knospe gebrochen, pflükt sie ab, schärbt sie klein und läßt sie so zwölf Stunden stehen. Alsdann nimmt man vier Pfund von diesen Blättern, thut sie in die Blase, gießt sieben Maaß Wasser darauf, zieht das Rosenwasser ab, und nimmt, wenn es noch nicht stark genug riecht, noch vier Pfund frisch gehakte Rosenblätter, die zwölf Stunden gestanden, und ziehet diese mit dem abgezogenen Rosenwasser ab. Das ungesalzene Rosenwasser ist bei schlimmen Augen ein gutes Mittel.

246. Zitronentrank für Kranke.

Man nimmt zwei Zitronen und schneidet die gelbe Schale recht fein ab; nimmt alsdann das Saure

von

von den Zitronen und gießt ein Maaß Gerstenwasser darauf, welches man auf folgende Art kocht: man nimmt eine Hand voll Gerste, verliest und wäscht dieselbe recht rein, und kocht sie alsdann, bis sie plazt. Dann gießt man es auf die Zitrone, thut vier Loth Kanarienzukker und ein halbes Nößel Johannisbeersaft, ein halbes Nößel Rheinwein, und eine Scheibe blaß geröstetes Brodt dazu. Dies muß zusammen drei Stunden ziehen; alsdann kläret man es durch, sezt es in den Keller und gebraucht es zum Trank. Es ist dieses ein kühlender Trank bei der Fieberhizze.

247. Gurkentrank.

Man nimmt vier Loth Gurkensaamen und acht Loth süsse Mandeln, ziehet die Mandeln ab, und stößt sie in einem Mörser mit dem Gurkensaamen; thut alsdann zwei Loth feinen Zukker dazu, und stößt alles zusammen mit einem halben Maaß Wasser. Hierauf seiget man es durch ein Tuch, und gießt wieder Wasser darauf, bis man ein Maaß Trank hat. Man sezt diesen Gurkentrank in den Keller, und trinkt ihn zur Kühlung. Von Melonen- und Kürbissaamen kann man einen Trank auf gleiche Art bereiten; auch kann man, um den Geschmak zu verbessern, etwas Pomeranzenblütwasser darunter giessen, welches, wie folgt, zubereitet wird.

248. Pomeranzenblütenwasser.

Man nimmt zwei Hände voll Orangenblüten, hakt sie klein, gießt ein Nößel Rheinwein darauf, und läßt es vier und zwanzig Stunden stehen; thut alsdann ein Maaß Rosenwasser, ein Maaß Brunnen-

wasser

wasser und ein Loth Sandelholz dazu, und ziehet es zusammen in der Blase ab. Hierauf füllet man dies Wasser in Bouteillen und sezt es fest verstopft in den Keller. Von diesem Wasser darf man nur einen Löffel voll unter ein Maaß Trank nehmen, weil es sonst zu stark schmekt, allein es giebt noch ein Orangenwasser, welches weniger Umstände macht, und sowohl unter Habertrank, als andern Gesundheitstränken gut schmekt, und auf folgende Art gemacht wird:

249. Pomeranzenblütenwasser auf andere Art.

Man nimmt ein Viertelpfund Pomeranzenblüten und zwanzig Loth Zukker, gießt zwei Maaß Wasser darauf, läßt es vier Stunden stehen, und gießt es durch ein Tuch, so ist es gleich trinkbar. Von diesem Wasser kann man zwei bis drei Löffel voll unter ein Maaß Gesundheitstrank nehmen. Es schmekt gut und kühlet sehr, besonders ist es unter dem Habertrank gut zu gebrauchen.

250. Gurkensaft.

Man nimmt Gurken, schält sie, schneidet sie in Scheiben, und preßt den Saft aus. Von diesem Gurkensaft trinkt man alle Morgen und Nachmittage bei einer schwachen Brust, wenn der Arzt den Gebrauch desselben verstattet, ein Glas voll.

251. Mohrrübentrank.

Man nimmt gekochten Mohrrübensaft, rührt einen Löffel voll unter ein Glas Wasser, und trinkt es wider den Husten.

252. Habertrank.

Man nimmt ein halbes Pfund Haber, verliest und wäscht ihn recht rein, thut eine halbe Handvoll klein geschnittene Cichorienwurzel dazu, thut beides in einen reinen Topf, gießt vier Maaß Wasser darauf und läßt es bis auf die Hälfte einkochen. Alsdann thut man vier Loth Zukker und ein Quentchen gereinigten Salpeter dazu, läßt es noch einmal aufkochen, und sezt es zugedekt in den Keller, bis es kalt ist. Wenn man sich dieses Trankes bedienen will, so gießt man langsam davon in ein Glas.

253. Honigsirup.

Man nimmt zwei Pfund reinen Honig, sezt ihn auf Feuer, und schäumet ihn rein ab; alsdann thut man ein Maaß guten Weinessig dazu, und rühret es beständig um, bis es ein Sirup ist. Wenn man sich dieses Sirups bedienen will, so rührt man einen Löffel voll in ein Glas Wasser, welches ein kühlendes Getränk giebt.

254. Weintraubensaft.

Man preßt den Saft von Weintrauben aus, und zwar vierzehn Tage vorher, ehe sie reif werden. Dann nimmt man zwei Pfund von diesem Weintraubensaft und ein Pfund feinen Zukker, und kocht es zu einem dikken Sirup. Diesen Sirup hebt man in Einmachegläsern auf, gießt, wenn man denselben gebrauchen will, ein paar Theelöffel voll unter ein Glas Wasser, und trinkt es bei Fieberhizze zur Kühlung.

255. Süsser Molken.

Man nimmt frische Milch und läßt sie in einem verzinnten Gefässe auf Kohlen ganz verrauchen. Hierauf nimmt man das Pulver, welches zurük bleibt, gießt klares weiches Wasser darauf, und läßt es zusammen aufkochen, bis es ganz schleimig ist. Alsdann gießt man es durch ein Tuch, und trinkt diesen Molken nüchtern, warm oder kalt. Er schmekt besser, als saurer Molken, und hält sich auch länger. Ziegenmilch ist zu demselben besser, als Kuhmilch.

256. Weinmolken.

Man nimmt auf ein Nössel Milch ein Weinglas Rheinwein. Wenn die Milch kocht, wird der Wein zugegossen, wodurch sich die Milch scheidet und durchgegossen werden kann.

257. Obstmolken.

Man nimmt eine graue Renette oder einen andern weinsauren Apfel, und kocht ihn mit einem Nössel Milch eine Viertelstunde lang, so scheidet sich das Klare von der Milch, und kann durchgegossen werden. Dieser Molken wird alle Morgen nüchtern getrunken.

258. Ein Trank wider den Husten.

Man nimmt auf sechs Stük Feigen zwei Hände voll verlesene und gewaschene Gerste, und von einem Stachelbeerstrauch einen kleinen Zweig, von welchem die Blätter abgemacht sind. Dies alles wird gekocht, bis die Gerste aufspringt, und der Trank halb eingekocht ist, worauf er durch ein Tuch gegossen und mit Zukkerkandis versüßt wird.

259. Kräu-

259. Kräuterthee.

Man nimmt Ehrenpreisblätter, Scabiosen, Lungenkraut, weissen Amdorn, Sannikkel, Angerblümchen, Gundermann und Taubenessel, von jedem Kraut eine Hand voll, und Himmelschlüsselblumen drei Hände voll. Alle diese Kräuter werden gröblich geschnitten, und davon zum Gebrauch in eine Theekanne so viel, als man zwischen den Fingern fassen kann, gethan. Man gießt kochendes Wasser darauf, und trinkt es Morgens und Nachmittags anstatt des gewöhnlichen Thees. Dieser Kräuterthee hat bei Personen, die eine schwache Brust haben, gute Dienste gethan.

260. Kräuterwein.

Man kann mit verschiedenen Kräutern Wein zubereiten, welche aber alle vorher erst im Schatten getroknet sein müssen. Wenn man mit Salbei Wein zubreiten will, so sammelt man die Salbeiblätter im Mai, und troknet sie; alsdann thut man sie in einen reinen leinenen Beutel, legt einen reinen Kieselstein in denselben, hängt ihn in ein kleines Fäßchen und gießt weissen Wein darauf. Man läßt es so vierzehn Tage stehen, und zapft dann davon ab, so oft man davon trinken will. Dieser Kräuterwein ist sehr gesund. Man kann ihn mit andern Kräutern auf gleiche Art zubereiten. Man füllet allemal wieder halb so viel weissen Wein zu demselben, bis sich der Geschmak verlohren.

261. Ein Trank wider den Husten.

Man nehme Lungenkraut, Lungenwurzel, Leberkraut, Leberblumen, Alandwurzeln, Erdbeerenkraut, Ehrenpreiß, Fenchel, Anis, Kreuzsalbei, grüne Raute, kleine weisse Raute, Hirschzunge, weissen Ysop, ein halbes Pfund gelben Zukkerkandis, ein halbes Pfund kleine Rosinen, ein Viertelpfund Laubfeigen und vier Loth Datteln. Diese Species werden alle gröblich geschnitten, in einen Topf gethan, und zwei und ein halb Maaß Wasser darauf gegossen. Der Topf wird zugeklebt, und auf ein gleich mässiges Feuer gesezt. Wenn alles vier Stunden gekocht, wird es vom Feuer abgesezt, daß es kalt wird. Alsdann wird der Trank durch eine Serviette gegossen, davon alle Morgen nüchtern zwei Theetassen voll, und zwar etwas warm getrunken, und zwei Stunden, ehe man sich schlafen legt, eben so viel; des Morgens muß man erst zwei Stunden nach dem Gebrauch dieses Tranks frühstükken. Empfindet man bei dem ersten male, da man dieses Mittel gebraucht, keinen Nuzzen: so kann man sich desselben vier bis sechs Wochen nachher noch einmal bedienen, da man alsdann ersprießlichen Nuzzen davon empfinden wird.

262. Saft von rothem Kohl.

Der rothe Kohl muß von der rechten ächten und besten Art sein, daß er ganz durch und durch roth gewachsen ist. Dieser Kohl wird, wie zum Sallat geschnitten, in einen neuen ausgeirdeten Topf gethan, derselbe mit einem Dekkel zugedekt, und der Dekkel

ringsherum mit Teig zugeklebt, daß keine Luft dazu kommen kann. Dieser Topf wird in den Bakofen gesezt, wenn das Brodt in denselben kommt, und muß so lange darin bleiben, bis das Brodt gahr ist. Alsdann nimmt man den Topf heraus, und läßt ihn so lange zugedekt stehen, bis der Kohl kalt ist, welcher alsdann durch ein Tuch so viel wie möglich gepreßt wird, daß der Saft recht rein heraus kommt. Dann wird der Saft gewogen, und halb so viel feiner Zukker dazu genommen, als der Saft wiegt; der Saft und Zukker wird in ein verzinntes Casterolle gethan, und so lange mit einander gekocht, bis es wie Sirup ist: alsdann kann man es in Gläser giessen, und zum Gebrauch verwahren. Es hält sich dieser Saft etliche Jahre, und ist ein vortrefliches Mittel bei einer schwachen Brust. Wenn es recht zur Kur gebraucht werden soll, so nimmt man davon des Morgens nüchtern, des Mittags eine Stunde nach dem Essen, und des Abends beim Schlafengehen einen Theelöffel voll. Auf den Kohl muß aber ja kein Wasser kommen, sondern er muß trokken in den Topf gelegt werden. Es hat zwar das Ansehen, wenn er aus dem Ofen kommt, als wenn er ganz trokken wäre, beim tüchtigen Auspressen findet sich aber doch Brühe genug.

263. Trank bei einer schwachen Brust.

Man nehme anderthalb Maaß Rheinwein, in Ermangelung desselben aber Franzwein, und ein halbes Maaß klares Wasser, und giesse beides vermischt in einen gut glasirten ausgeirdeten Topf auf; ferner ein halbes Pfund kleingeschnittene Feigen, vier Loth

kleine

kleine Rosinen, welche rein verlesen und gewaschen, und vier Loth grosse Rosinen, aus welchen man die Kerne gemacht. Diese drei Sachen quetschet man in einem Mörser und thut sie in einen Topf: dazu zwei Löffel klaren Honig, zwei Loth Tausendgüldenkraut, zwei Loth Ysopkraut, und eben so viel Melissenkraut, welche Kräuter alle klein geschnitten werden, ferner ein halbes Quentchen langen Safran, drei Loth Fenchelsaamen und zwei Loth Süßholz: die beiden leztern Species müssen klein gestossen sein. Dies alles wird in einen Topf gethan und der Wein und das Wasser darauf gegossen: es muß aber eine Hand hoch leerer Raum bleiben, damit der Topf nicht überkocht, derselbe wird mit einem passenden Dekkel zugedekt, verklebt und noch mit einem Tuch verbunden. Dann muß es so lange kochen, bis es halb eingekocht ist. Wenn es kalt ist, wird es durch ein Tuch gefrungen, und an einen kühlen Ort gesezt. Von diesem Trank wird alle Morgen eine Stunde vorher, ehe man etwas genießt, eine Tasse voll getrunken; auch des Nachmittags um drei Uhr, und des Abends vor dem Schlafengehen: er muß aber allemal warm gemacht werden. Man muß denselben einige Zeit gebrauchen, dabei gute Diät halten, und in der Zeit nichts Saures essen, so ist er bei einer schwachen Brust ein sehr gutes Mittel.

264. Ein anderer Trank für Personen, die eine schwache Brust haben.

Man nimmt eine gereinigte Schildkröte, zwölf Froschkeulen, zwölf Schnekken, sechs lebendige Krebse

von

von mittlerer Grösse, ein Pfund mageres Kalbfleisch, eine Hand voll gewaschenen und kleingeschnittenen Körbel, eine Hand voll Gänseblumen, eine Hand voll Quekkenwurzel und eine Hand voll rothes Sandelholz.

Die lebendige Schildkröte wird in einem Topf mit kochendem Wasser getödtet und gleich wieder herausgenommen, damit man den Kopf, den Schwanz und die Beine ablösen kann. Das Schild wird, wie an einer Auster die Schale, mit einem Messer losgebrochen, die andere schwarze Haut wird auch abgemacht, und die Galle, welche sich in einem gelben Beutel befindet, weggeworfen. Das übrige Fleisch mit dem Eingeweide, so wie auch das Blut wird aus den Schalen genommen, in einen Mörser gethan und klein gestossen. Von den Fröschen werden nur die Keulen genommen. Die übrigen Sachen werden alle in einem Mörser klein gestossen, und das Kalbfleisch wird in kleine Stükken geschnitten und dazu gethan. Alsdann wird alles in einen Topf, welcher zwei und ein halbes Maaß hält, und recht ausgeirdet ist, gethan, und klares Flußwasser darauf gegossen; der Topf aber wird mit einem Dekkel zugedekt, und zugeklebt. So muß alles zwei bis drei Stunden kochen, bis es halb eingekocht ist, worauf es durch einen reinen leinenen Beutel gefrungen, in zwei Theile getheilt, und wieder warm gemacht wird. Die eine Hälfte wird des Morgens, und die andere Hälfte des Abends, zwei Stunden vor dem Schlafengehen getrunken. Diese Brühe wird alle Tage frisch gekocht, und muß vierzig Tage nacheinander getrunken werden,

in

in welcher Zeit man sich alles starken Getränkes enthalten muß. Auch darf man keinen Kaffee, sondern Thee mit Milch, oder Kräuterthee trinken, auch muß man keine gesalzenen oder geräucherten Speisen, sondern Hühner, Kälberfüsse und dergleichen essen, und dabei ein Getränk von Gerstenwasser trinken. — Man muß zu diesem Trank die Schildkröten im voraus bestellen, weil sie nicht immer zu haben sind, und man sie sonst oft sehr theuer bezahlen muß. Dieser Trank hat Personen von schwacher Brust, die schon Blut ausgeworfen, ihre Gesundheit wieder hergestellt. Indeß ist es wohl gewiß, daß diejenigen, die einmal eine Schwäche in ihrem Körper fühlen, sich weit sorgfältiger in Acht nehmen müssen, als starke Leute, weil sie sonst bei heftigem Verdruß oder starker Erhizzung alles Gute vereiteln, welches ein heilsames Mittel gewirkt; auch ist es allemal nothwendig, daß man einen verständigen Arzt erst um Rath fragt, ob der oder jener Trank auch auf die Umstände paßt, weil die Disposition der Körpers auch vieles beiträgt, und das nicht allemal einer Person die Dienste leisten kann, die es einer andern verursacht. Hauptsächlich muß dahin gesehn werden, daß dergleichen Tränke sorgfältig und reinlich gekocht werden, weil sie sonst dem Kranken leicht zuwider werden, da doch dergleichen Mittel anhaltend gebraucht werden müssen.

265. Ein Mittel wider Leibschmerzen und Kolik.

Man schneidet ein grosses rundes Stük Brodt, welches auf den Leib passet, hölet die Krume heraus, und röstet inwendig die Rinde recht braun. Alsdann

streuet

streuet man ein Quentchen gestossene Muscatenblumen hinein, gießt für einen Groschen Krausemünzenbrantwein darauf, und legt es warm auf den Leib. Dieses sehr einfache und unschädliche Mittel verschaft bei heftigen Leibschmerzen oft Linderung: man bindet das Brodt aber mit einer Binde auf dem Leib feste, und läßt es sechs Stunden liegen. Alsdann kann man die Brodtrinde noch einmal auf Kohlen heiß machen, und etwas Krausemünzenbrantwein darauf giessen und es noch sechs Stunden auflegen.

266. Mittel wieder schlimme Augen.

Wenn man Schmerzen an den Augen hat, daß sie von vieler Anstrengung schwach sind, so ist es ein gutes Mittel, wenn man einen silbern Löffel voll reinen Weinessig und vier Löffel klares Wasser unter einander gießt, ein doppeltes Läppchen damit nezt, und es einige Zeit auf die Augen hält, welches man des Tages drei bis viermal wiederholen muß.

Bei sehr entzündeten Augen ist es ein gutes Mittel, wenn man ein frisches Eiweiß nimmt, dasselbe mit einem Stük Alaun so lange schlägt, bis es eine Salbe wird, es auf ein Läppchen streicht und dasselbe auf die Augen hält, bis es trokken wird; es alsdann von neuem bestreicht, und eine Zeit fortfährt, bis man Linderung spüret. Sind die Augen aber zu sehr entzündet, so thut das Aderlassen am Fuß bei dem Gebrauch dieses Mittels gute Dienste; wer aber nicht zur Ader lassen darf oder will, kann sich auch der Blutigel, die hinter die Ohren gesezt werden, bedienen. Auch

thut

thut bei sehr entzündeten Augen eine Spanische Fliege, zwischen die Schultern gelegt, recht gute Dienste, wenn man des Abends auf ein fein ungestärkt Läppchen ungesalzen Rosenwasser giesset, dasselbe auf die Augen leicht bindet, und dies wiederholt. In Ermangelung einer Spanischen Fliege kann man ein Stük Sauerteig von der Grösse eines Thalers mit Senfkörnern mengen, dasselbe zwischen die Schultern legen, und es etliche Tage ziehen lassen, welches auch gute Dienste thut.

267. Bei Gliederschwäche kleiner Kinder.

Wenn Kinder schwach in den Gelenken sind, ist es ein gutes Mittel, wenn man von folgenden Kräutern eine Hand voll nimmt: Römische Kamillen, Krausemünze, Feldkümmel, Bachbohnen und Odermenge. Diese Kräuter werden etwas zerschnitten, in fünf Maaß ungegohrnem Bier gut durchkocht; alsdann ausgedrükt. Von diesem Kräuterbier wird alle Abend etwas warm gemacht, und das Kind in den Gelenken damit gewaschen.

268. Ein Mittel wider Ohrenschmerzen.

Man läßt weisse Bohnen zu Mehl mahlen, thut von dem Bohnenmehl in ein Töpfgen, gießt kochendes Wasser darauf, sezt einen Trichter darauf, und läßt den Brüten durch den Trichter in die Ohren ziehen. Das Bohnenmehl kann man auch gut zu dem Waschen der Hände gebrauchen.

269. Ein

269. Ein Kräuterküssen.

Man nimmt Fliederblüte, welche getroknet, von den Stielen abgerieben, und darnach mit etwas Arkebusade angefeuchtet wird. Alsdann nimmt man zu einem Kräuterküssen wie eine Haselnuß groß Kampfer, welcher mit ein paar Tropfen Arkebusade aufgelößt wird, daß man ihn reiben und zu der Fliederblüte thun kann, welches denn zusammen in ein leinen ungestärktes Küssen durchgenähet wird, welches aber nicht zu dikke werden muß.

270. Waschwasser.

Man nimmt ein halbes Maaß Ziegenmilch, in welche man den Saft von drei Zitronen gedrükt; ferner ein halbes Weinglas Franzbrantwein und ein Viertelpfund abgezogene und sehr klein gestossene bittere Mandeln. Dieses alles wird vermischt, und vier und zwanzig Stunden an einen warmen Ofen gesezt, daß die Milch gerinnet: Alsdann wird sie in einen leinenen Beutel gethan, derselbe wird aufgehangen, und ein reines Gefäß untergesezt, in welches das Flüssige laufen kann. Hierauf thut man ein halbes Loth gestossenen gebrannten Borak hinein, gießt sie durch ein Tuch in eine Bouteille, und sezt sie in den Keller. Dieses Waschwasser erhält die Haut rein, und macht die Sommersprossen blaß. Mit dem Dikken kann man die Hände waschen. Man erhält die Sommersprossen am meisten, wenn man anhaltend hinter Fensterscheiben sizt, durch welche die brennende Sonne auf das Gesicht scheint.

271. Ein anderes Waschwasser.

Von einem guten Theil unreifer Weinbeeren wird der Saft ausgepreßt, und eben so viel Regenwasser dazu gethan. Man läßt es zur Hälfte einkochen, und gießt etwas Zitronensaft dazu, so viel als ohngefähr in der halben Stunde, die es gekocht hat, von dem Saft nebst dem Wasser eingekocht ist. Hernach läßt man es wieder kochen, und schlägt, wenn es kalt ist, den Schnee von vier Eierweiß auf ein Nößel Waschwasser dazu. Mehrentheils vergehn die Sommersprossen, wenn man sich etlichemal mit diesem Wasser gewaschen.

272. Ein Mittel wider den Frost.

Man nimmt eine welsche Nuß groß ungesalzene Butter und etwas Kornbrantwein, welches beides mit einem Stükchen Venedischer Seife so lange auf einem Teller gerieben wird, bis es ganz klar und dikke wie eine Salbe wird. Dieses streicht man auf Leinwand und legt es auf die erfrornen Theile. Wenn es troken geworden, so schmieret man es frisch auf.

273. Ein anderes Mittel wider den Frost.

Man nimmt frischen Spek und schneidet denselben in solche Stükke, als wenn man spikken wolte. Dann macht man so viel Papiertüten, als man Spekstükke hat, legt dieselben in die Tüten, und stekt einen Drath durch, welchen man an ein Holz befestigt. Hierauf stekt man die Tüten in Brand, und läßt das Oel, was heraus fließt, auf ein Gefäß, in welchem sich Eis befindet, träufeln. Mit dem geschmolzenen

Was-

Wasser schmieret man alle Abend und Morgen die Glieder, die erfroren sind. Wenn man das Wasser genug gebraucht, so schmieret man die Glieder mit dem Oel, welches man recht einreiben muß, und läßt es trokken werden. Dieses Mittel, einige Tage hinter einander gebraucht, hat öfters geholfen.

274. Ein anderes Mittel.

Man nimmt Kampfer, reibt denselben auf Läppchen, verbindet sich Morgens und Abends die erfrornen Theile, und wiederholt es alle Tage. Man kann auch Kampferspiritus nehmen, denselben auf feine Läppchen giessen, diese auf die erfrornen Glieder binden, und ein anderes Läppchen darüber wikkeln. Dies Mittel hilft, wenn es fleissig wiederholt wird, sehr geschwind. Den Kampferspiritus kann man in allen Apotheken haben; wenn man ihn indeß selbst zubereiten will, so geschieht es folgendermassen:

275. Kampferspiritus.

Man nimmt für sechs Pfennig Kampfer und für einen Groschen Arkebusade, reibt den Kampfer mit ein wenig Arkebusade in einem Mörser, und gießt die andere Arkebusade dazu, so hat man einen guten Kampferspiritus.

276. Rosenpomade.

Man nimmt ein Viertelpfund Schweinepflaumen, schneidet sie in Würfel, und kocht sie in Rosenwasser aus, bis es ganz eingekocht; alsdann rührt man etliche Tropfen Jesmindl darunter, und drükt die Sal-

be in eine Kruke. Diese Pomade hilft für aufgesprungene Lippen. Man kann auch die Schweinepflaumen erst ausbraten, und alsdann das Rosenwasser und Oel darunter rühren.

277. Englisches Pflaster.

Man nimmt ein halb Viertelpfund von der besten Hausenblase, gießt ein Maaß Wasser darauf, und läßt sie so zwölf Stunden stehen, daß sie zergeht. Wenn sie völlig in dem Wasser zergangen, kocht man sie auf gelindem Feuer uud drükt sie durch ein Läppchen. Alsdann nimmt man eine Elle schwarzen Zindeltaft, spannet ihn in einen Rahmen, und streicht mit einem Pinsel die Hausenblase darauf. Darnach bestreicht man ihn mit Peruvianschen Balsam, läßt ihn trokken werden, bestreicht ihn noch einmal, und läßt ihn wiederr troknen; spannet ihn hierauf aus dem Rahmen, schneidet ihn in Stükken, rollt dieselben in Papier und hebt sie zum Gebrauch auf; dies Englische Pflaster wird, auf diese Art zubereitet, wenn man es recht egal bestreicht, sehr gut. Dasselbe ist hauptsächlich auf frische Wunden zu gebrauchen. Wenn man sich geschnitten, so läßt man die Wunde in Wasser etwas ausbluten, hält sie alsdann dicht zu, und klebt das Pflaster, wenn man es naß gemacht, auf dieselbe.

278. Verschiedene einfache Mittel.

Wenn man sich in einen Finger gestochen, und die Wunde fängt an zu schwären, so gräbt man frische Regenwürmer aus der Erde und wikkelt sie um die schmerzhafte Stelle, welches alle

Hizze auszieht. Hat man einen geschwornen Finger, der aus der Haut entstanden, ohne daß man eine Ursache anzugeben weiß, so ist es sehr gut, wenn man denselben in ein frisches Ei stekt. Dieses ziehet alle Hizze aus, und das Ei wird wie gekocht. Giebt sich der Schmerz noch nicht, so kann man es noch einmal wiederholen.

Wenn einer gefallen oder sich gestossen, so habe ich es aus Erfahrung gefunden, daß nichts Besseres ist, als kaltes Brunnenwasser, welches man beständig auf Läppchens auflegt, dies ziehet alle Geschwulst aus, und macht auch, daß der Flek nicht blau wird.

Wenn man schwer in den Gliedern ist, und einen Schnupfen bekommt: so ist es ein gutes Mittel, wenn man den Abend niederschlagendes Pulver einnimmt, und den Morgen im Bette etliche Tassen guten Thee mit dem ausgepreßten Saft einer Zitrone trinkt, worauf man leicht schwizt, und der Schnupfen alsdann zum Fluß kommt.

Bei einer heisern Stimme thut es gute Dienste, wenn man von dem allerfeinsten Candiszukker ein Stük ganz fein stößt, das Gelbe von einem frischen Ei quirlet, bis es lauter Schaum ist, welches man dann nüchtern trinkt.

Wenn der Hals erst anfängt schlimm zu werden, ist es ein gutes Mittel, wenn man einen

Löffel

Löffel Weineſſig oder Zitronenſaft einnimmt, alsdann etwas Salbei mit Salpeterkuchen kocht, und ſich des Tages etliche mal damit gurgelt.

Solche Erfahrungen ſind oft von wahrem Nuzzen, wenn ſie zur rechten Zeit gebrauchet werden, und alſo durch eine kleine Hülfe einem grösſern Uebel vorgebeuget wird.

Verbesserungen des dritten Theils.

S. 1. Z. 7. für versicherte mir l. versicherte mich.
: 4. : 27. : eine l. Eine.
: 28. : mehr l. mehrere.
: 5. : 13. : Sie sind l. Ihrer sind.
: 30. : in einen l. in einem.
: 9. : 3. : stechen l. stekken.
: 5. : Strodekkel l. Strohdekkel.
: 11. : 1. : sie l. die Stökke.
: 12. : 21. : Kolenrauch l. Kohlenrauch.
: 13. : 16. : auch nicht l. sie auch nicht.
: 14. : 25. : so ist dies l. dies ist.
: 17. : 31. : Wachsmeel l. Wachsmehl, so wie auch allemal für Meel, Mehl.
: 18. : 5. muß nach dem Worte Honigthau anstatt eines Comma ein Punkt stehn.
: 19. : 25. für für dem l. vor dem.
: 23. : 28. : auch für l. auch vor.
: 24. : 18. : das l. daß.
: 25. : 4. : an einen gelinden Ort l. an gelinde Wärme.
: 14. : da sie l. da die Bienen.
: 26. : 7. : lehrt man sie l. lehrt sie.
: 32. : 31. : Pfaffnerohlein l. Pfaffeneöhrlein.
: 37. : 9. muß nach dem Worte versuchen, anstatt eines Comma ein Punkt stehen, so wie dies auch öfters im Folgenden der Fall ist.
: 39. : 11. für Poire blanc l. Beurre blanc.
: 49. : 4. : für allen l. vor allen.
: 52. : 1. : für l. wider.
: 66. : 14. : anstatt anderm Gel l. anstatt des andern Gels.
: 72. : 11. : Vor diesen l. Vor diesem.
: 78. : 17. : Knobte l. Knobbe.
: 80. : 9. : gutes weisses Garn auszukochen l. weisses Garn gut auszukochen.
: 89. : 14. : doch ausgemacht l. doch auch ausgemacht.

S. 94. Z. 3. für ein Thermometer l. einen Thermometer.

: 107. : 25. : in die Ordnung l. in der Ordnung.

: 144. : 16. : die Luft l. der Luft.

: 155. : 13. : Alaune l. Alaun, und so allemal, so oft es vorkommt.

: 160. : 9. : Gummi Tragantheini l. Gummi Traganth ein:

: 165. : 21. : Groditur l. Grosditur.

: 167. : 13. : darauf nimmt man es l. nimmt es darauf.

: 190. : 2. : dieselben l. die Eise.

: 9. : machst l. machen mögest.

: 11. : Marksuppe l. Marksuppe.

: 191. : 11. : die Haut abgezogen und mit — geschärbt l. denen die Haut abgezogen und die mit — geschärbt worden.

: 30. : sumigt l. säumig.

: 201. : 1. : Westphälische l. Westphählische.

: 203. : 25. : Braunen- l. Braun-

: 16. : durchstikt l. durchspikt

: 206. muß mit N. 33. der erst mit N. 35. anfangende Abschnitt: Von Eier- und Milchspeisen, anfangen.

: 215. : 10. für auf eine l. auf einer.

: 18. muß man wegbleiben.

: 241. : 23. für bittre Mandeln l. Makronen.

: 242. : 4. ist nach dem Worte stossen noch einzuschalten: mit einem Viertel Zukker auf Kohlen abrühren.

: 243. : 2. für in einem Viertelpfund Zukker l. in einem Maaß Milch mit einem Viertelpfund Zukker.

: 266. müssen in der Ueberschrift des auf dieser Seite anfangenden Abschnittes: Von der Zubereitung ꝛc. die Worte: und verschiedenen Zukkerwerks wegbleiben.

: 272. : 5. für Kardamum l. Cardamom.

Stadtliche
Bibliothek
Passau

LAC

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Morgenstern-Schulze, Johanna Katharina, 1748-1796

Lehren und Erfahrungen für junges Frauenzimmer

Bd.: 3

Halle (1786)

Passau, Staatliche Bibliothek -- S nv/La (b) 225-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11341871-6
VD18 80289843-001